

PRIMI PIATTI

Pappardelle con asparagi e carciofi fritti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pappardelle con asparagi e carciofi fritti un piatto primaverile di grande sapore.

INGREDIENTI

PAPPARDELLE 400 gr
CARCIOFI 2
ASPARAGI 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 1
BRODO VEGETALE 4 mestoli
SCALOGNO 1
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
OLIO DI SEMI
MAGGIORANA 1 rametto
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite i carciofi rimuovendo le foglie esterne più coriacee ed il gambo.

Tagliate, con un coltello affilato, la punta dei carciofi così da eliminare tutte le spine.

Conservate i carciofi puliti in una ciotola con dell'acqua acidulata con qualche goccia di limone.



2 Nel frattempo pulite gli asparagi scartando la parte più legnosa del gambo e sciacquandoli sotto l'acqua corrente.

Separate, quindi, le punte degli asparagi dai gambi ed affettate finemente questi ultimi.



3 Scaldate in una padella un generoso giro d'olio extravergine, unite i gambi degli asparagi

affettati, uno spicchio d'aglio ed un rametto di maggiorana.



- 4 Lasciate cuocere i gambi d'asparagi fino a che non risulteranno piuttosto morbidi, trasferiteli in una ciotola e metteteli da parte.



- 5 Nella stessa padella utilizzata per i gambi, fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva, fatevi rosolare uno scalogno tritato finemente e aggiungete le punte degli asparagi che farete saltare giusto per qualche minuto.



6 Prelevate le punte dalla padella e mettete anch'esse da parte al caldo.



7 Scolate i carciofi dall'acqua, tamponateli per asciugarli ed affettateli molto finemente.

Fate scaldare una generosa quantità d'olio di semi in una padella e quando ben caldo, tuffatevi i carciofi che dovranno friggere fino a diventare croccanti.



8 In un'altra padella fate scaldare un giro d'olio e aggiungetevi i gambi degli asparagi precedentemente messi da parte, lasciate che si scaldino per bene.



9 A questo punto, aggiungete poco brodo vegetale e mantecate infine con abbondante parmigiano grattugiato.



10 Lessate la pasta per un paio di minuti in una pentola colma d'acqua bollente debitamente salata.

Aggiungete all'acqua di cottura anche un giro d'olio extravergine d'oliva, questo impedirà alla pasta d'incollarsi.

Scolate, quindi, le pappardelle e trasferitele direttamente in padella con il condimento.



11 Servite le pappardelle impiattandole con i carciofi fritti e le punte degli asparagi messi da parte in caldo, un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo e una macinata di pepe nero.

Accompagnate le pappardelle con asparagi e carciofi fritti con un bel bicchiere di birra del Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli Estiva.