

PRIMI PIATTI

Tagliatelle carciofi e mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Tagliatelle carciofi e mascarpone, un insieme vincente! I carciofi sono protagonisti della tavola di Pasqua, noi ve li proponiamo come condimento per queste tagliatelle con il mascarpone che conferisce cremosità e dolcezza al piatto.

PER 450 G CIRCA DI PASTA ALL'UOVO

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

300 gr

UOVA 3

SALE 1 cucchiaino da tè

PER CONDIRE

CARCIOFI 5

MASCARPONE 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

VINO BIANCO 1 bicchiere

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 3
cucchiai da tavola

PREZZEMOLO ciuffo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i carciofi ed affettateli a julienne, trasferiteli in una ciotola con dell'acqua acidulata.



- 2 Scaldate in una padella l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio lasciato in camicia.



- 3 Non appena l'olio inizia a sfrigolare e l'aglio inizia a prendere un po' di colore, unite i

carciofi, che avrete scolato e asciugato bene.



- 4 Sfumate i carciofi con il vino bianco, alzate la fiamma così da far evaporare velocemente la parte alcolica.



- 5 Fate saltare i carciofi fino a quando saranno cotti e ben dorati.

Prendete il panetto di pasta all'uovo, staccatene un pezzo, schiacciatelo leggermente con le mani o con un mattarello (aiutandovi con un po' di farina) e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



- 6 Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura fino ad arrivare alla misura 6 di spessore, ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio.

A questo punto, arrotolate la pasta su se stessa e affettatela ottenendo delle fette di 1 cm di spessore.



- 7 Srotolate le fette di sfoglia all'uovo e infarinateli in modo che non si appiccicano tra di loro.

In una ciotola riunite il mascarpone, metà dei carciofi saltati e un po' di sale, quindi frullate i due ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.



- 8 A questo punto tuffate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata con l'aggiunta di un filo di olio e cuocetele al dente.



- 9 Trasferite la crema di mascarpone e carciofi in una padella e fate scaldare il composto aggiungendo dell'acqua di cottura della pasta per ammorbidirlo.



- 10 Non appena cotta, scolate la pasta e trasferitela in padella con il condimento per mantecarla.



- 11 Una volta ben condita, unite alla preparazione i carciofi saltati messi da parte.



12 Insaporite il tutto con del parmigiano grattugiato e del prezzemolo tritato.

Servite immediatamente con una spolverata di pepe.

