

PRIMI PIATTI

Mezze penne ai carciofi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **mezze penne ai carciofi** è la classica ricetta che ci si aspetta nel periodo primaverile, soprattutto all'inizio della primavera i carciofi abbondando nei nostri mercati e possiamo preparare innumerevoli ricette semplici e gustose. Una di queste è proprio la pasta ai carciofi, in questo caso le **mezze penne** che ben si prestano a questo tipo di condimento.

Sicuramente la parte più complicata di tutta la ricetta sta proprio nella pulizia dei carciofi, coriacei all'esterno ma tanto teneri e gustosi all'interno, vedrete che una volta imparato come si fa non vi sembrerà più tanto ostico questo passaggio necessario.

Noi abbiamo voluto arricchire il piatto con un po' di

pancetta saporita, davvero un tocco in più per un piatto già di per sé buono, ma diciamo che la pancetta rende ancora più completo il sapore del piatto. La pasta con i carciofi è un piatto squisito che diventerà di certo un vostro cavallo di battaglia!

Provate questa ricetta veloce e buona per stupire i vostri commensali perchè no? Per festeggiare insieme una Pasqua alternativa.

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr

CARCIOFI grandi - 4

PANCETTA (TESA) tagliata spessa - 100 gr

CAROTE 1

CIPOLLA ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare le mezze penne ai carciofi ovviamente dovrete come prima cosa pulire i carciofi: eliminate le foglie più esterne del vegetale arrivando fino a quelle più chiare e tenere all'interno. Non vi preoccupate se vi sembra di sprecare una buona parte del carciofo.

Ora, tagliate il gambo lasciandone giusto mezzo centimetro e tornitelo sistemando anche al base del carciofo stesso. Ora tagliate la punta del carciofo eliminando tutte le spine presenti sulla punta delle foglie. Ovviamente non riuscirete ad eliminare le punte sulle foglie più interne ma non vi preoccupate perchè quelle saranno più morbide e non daranno fastidio.

Dividete i carciofi a metà e verificate se ci fosse della peluria nel centro del carciofo stesso, qualora ci fosse eliminatela scavandola con un cucchiaino.

Ora non vi resta che mettere i carciofi puliti da parte possibilmente in acqua acidulata con del limone.

2 Preparate, ora, un bel trito con la carota e la cipolla. Tritate le verdure a vostro piacimento o più fini o leggermente più grossolane a seconda del risultato che vorrete ottenere, ovviamente se saranno più grossolane saranno anche più evidenti nel piatto e rimarranno leggermente croccanti, altrimenti spariranno in mezzo ai carciofi e lasceranno solo il loro sentore.

Affettate finemente anche i carciofi e metteteli da parte.

3 Scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una bella padella capiente. Nel frattempo mettete sul fuoco anche una pentola colma d'acqua che porterete a bollore per la cottura della pasta.

4 Unite all'olio caldo il trito di verdure e fatelo soffriggere a fiamma vivace. Quando la verdura inizia ad ammorbidirsi, aggiungete anche i carciofi e fateli appassire a fiamma sempre piuttosto vivace.

5 A parte tagliate la pancetta a listarelle e fatela rosolare in una padella a parte.

Ormai l'acqua avrà spiccato il bollore, aggiungete il sale e tuffate la pasta che dovrete cuocere al dente.

6 Riunite la pancetta rosolata e la pasta cotta al dente e scolata in una padella, aggiungete i carciofi e del parmigiano grattugiato e mescolate ben bene per condire la pasta alla perfezione e in modo omogeneo.

7 Servite le mezze penne ai carciofi ancora ben calde con un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.