

PRIMI PIATTI

# Penne pasticciate pancetta e carciofi

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le penne pasticciate pancetta e carciofi sono un primo delizioso e facile da fare, uno di quelli perfetti da realizzare quando si hanno degli ospiti con i quali si vuol fare bella figura. Vi basterà scegliere dei buoni carciofi e il più è fatto!

Il loro sapore caratteristico insieme alla pancetta croccante rendono questo piatto davvero spettacolare. I carciofi inoltre, fanno benissimo alla salute, poiché sono ricchi di fibre che come si sa aiutano tantissimo l'organismo, quindi un motivo in più per gustare questo piatto eccezionale.

Insomma un primo piatto ideale per i giorni di festa

ma tanto buono e semplice che può essere fatto tutti i giorni!

Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se amate in modo particolare poi questo ortaggio, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta dei [carciofi croccanti in forno](#): troppo saporiti!

## INGREDIENTI

CARCIOFI già puliti - 400 gr

PENNE 400 gr

BESCIAMELLA 500 gr

PANCETTA (TESA) 150 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle penne pasticciate pancetta e carciofi è necessario innanzitutto che puliate per bene i carciofi eliminando le foglie più esterne, tagliando le punte dure, dividendoli a metà ed eliminando la barbetta interna ove necessario.
- 2 Fatto questo potete tuffarli in acqua bollente e salata e cuocerli per 4 minuti circa. Quando sono sbollentati, prelevateli dall'acqua con un cucchiaino forato e tuffateli in un recipiente contenente acqua fredda.
- 3 Successivamente tuffate nella stessa acqua la pasta che dovrà cuocere al dente.
- 4 Nel frattempo, frullate una parte di carciofi con la besciamella in modo da ottenere una salsa e unitela alla restante besciamella. Condite le penne, che saranno ormai cotte, con parte di questo condimento a base di besciamella e carciofi e aggiungete la pancetta che avrete fatto diventare croccante in una padella senza aggiungere nessun condimento.
- 5 Miscelate bene il tutto in modo tale che la pasta sia ben condita e gli ingredienti siano distribuite in modo uniforme e trasferite il tutto in una pirofila da forno.

Distribuite sul composto la besciamella ai carciofi rimasta, quindi cospargete la superficie con abbondante parmigiano grattugiato.

**6** Scaldate il forno a 180°C e infornate la pirofila lasciando gratinare la pasta per circa 30 minuti.

Quando si sarà formata una bella crosticina in superficie, sfornate la pasta, tagliatela in porzioni e servitela in tavola ancora calda.

## CONSIGLIO

**Quale altro tipo di pasta posso usare?**

Va bene qualunque altro formato corto ma viene buonissima anche con tagliatelle e bucatini!

**Potrei preparare prima questa pasta?**

Certo, preparala con anticipo la pasta, conserva in frigorifero e inforna al momento giusto, poco prima di servire.

**Al posto della pancetta cosa potrei utilizzare?**

Va benissimo anche del guanciale o dello speck.