

PRIMI PIATTI

# Penne pasticciate pancetta e carciofi

di: *Cookaround*

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.

## INGREDIENTI

CARCIOFI già puliti - 400 gr

PENNE 400 gr

BESCIAMELLA 500 gr

PANCETTA (TESA) 150 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE

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!

## 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 cucchiaio 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