

PRIMI PIATTI

## Tortiglioni con carciofi, pancetta, bomba calabrese e noci

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

PASTA 400 gr  
CARCIOFI 400 gr  
PANCETTA ARROTOLATA 150 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
VINO BIANCO 1 tazza  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
PEPE  
BOMBA CALABRESE 2/3 cucchiaini -  
GHERIGLI DI NOCI 40 gr

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una padella tutti gli ingredienti, fare rosolare a fuoco vivo per qualche istante, poi aggiungere un po' d'acqua e vino e continuare la cottura finché i carciofi si spappolano.





**2** Potete usare la pentola a pressione cuocendo per 10 minuti dal fischio.

Far saltare la pasta in padella qualche istante col sugo, aggiungere a piacere anche del formaggio tipo pecorino e servite.