



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PASTA CON CARCIOFI E PANCETTA

lempiricicettedinonnapera.blogspot.it



Ingredienti:

400 g di pasta corta
3 cuori di carciofo
100 g di pancetta affumicata
200 ml di panna da cucina
500 ml acqua calda
3/4 cucchiari di formaggio grattugiato
sale
Olio Extravergine d'Oliva Dante

Preparazione:

Tagliare i cuori di carciofo a fettine e metterli in una pentola a bordi alti insieme ad un filo d'olio, aggiungere la pancetta tagliata a pezzetti, salare leggermente e mettere sul fuoco a fiamma media, col coperchio. Dopo 5 minuti i carciofi erano già pronti. Mettere la pasta sopra il condimento senza mescolare e versare l'acqua, chiudere il coperchio, aumentare il fuoco fino a bollire e abbassare la fiamma fino a metà tempo di cottura della pasta. Quindi a metà cottura aprire il coperchio e mescolare, richiudere e lasciar cuocere per il resto della cottura. Alla fine la pasta ha assorbito tutta l'acqua, così aggiungere la panna ed il formaggio. Pronta in pochissimo tempo.

