



GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI CARCIOFI

panzaepresenza.blogspot.it



Ingredienti:

240 g di pasta formato spaghetti
3 carciofi
2 spicchi d'aglio
70 g di guanciale a bastoncini
2 uova
3 cucchiaini di latte
sale, prezzemolo tritato
Olio Extravergine d'Oлива Dante
40 g di parmigiano grattugiato
una spruzzata di vino bianco secco

Preparazione:

Rosolare, in una larga padella, gli spicchi d'aglio interi ed il guanciale con un poco di olio. Aggiungere i carciofi puliti e fatti a fettine sottili e, subito dopo, una spruzzata di vino bianco secco. Cuocere dolcemente, in ultimo completare con del prezzemolo tritato finemente. A parte sbattere le uova con il latte ed unire il parmigiano grattugiato. Cuocere gli spaghetti ben al dente, scolarli e versarli nella padella con il condimento di carciofi. Dopo aver mantecato la pasta spegnere il fuoco e versare la crema di uova mescolando bene il tutto. Un po' di pepe sopra e poi tutti a tavola.