

FETTUCCINE CON CARCIOFI GUANCIALE E PECORINO

✘ Ingredienti per 4 persone

400 g fettuccine fresche

3 carciofi

150 g guanciales a fette

1 spicchio d'aglio

80 g pecorino grattugiato

500 ml d'acqua

olio evo, sale, pepe q.b.

PROCEDIMENTO: Disporre in pentola il guanciales tagliato a listarelle, coprire con MC e farlo rosolare a fiamma media, quando risulterà croccante toglierlo dalla pentola e tenerlo da parte. Aggiungere in pentola l'aglio intero ed i carciofi privati delle foglie esterne più dure, lavati, sgocciolati e tagliati pezzetti. Salare, pepare, coprire con MC e cuocere un paio di minuti a fiamma media e 3/4 a fiamma bassa. Eliminare l'aglio, versare l'acqua, unire le tagliatelle, regolare di sale, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il bollore, quando iniziano ad uscire il vapore dai fori, abbassare la fiamma e cuocere per metà del tempo indicato sulla confezione della pasta, quindi girarla delicatamente, coprire con MC, spegnere il fuoco e lasciare in autocottura per i restanti min.. Mantecare con il pecorino e servire con guanciales croccante in superficie ed una macinata di pepe.

Lorena Vecchini