

FUSILLI CREMOSI CON CARCIOFI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- un dado da brodo
- un aglio
- sale
- limone
- una cipolla
- burro (40g)
- prezzemolo (30g)
- un uovo
- panna liquida (80ml)
- pancetta fresca (40g)
- vino bianco secco (40ml)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano
- fusilli (400g)
- Cuori di Carciofi Findus (450g)

Come si prepara

Preparate i Cuori di Carciofi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Tritate finemente una cipolla, una manciata di prezzemolo e un grosso spicchio d'aglio.

Fate appassire il tutto, a fuoco basso, in una padella con 2 cucchiaini di olio e 20 grammi di burro.

Aggiungete la pancetta tagliata a dadini piccolissimi e i Cuori di Carciofi Findus ben sgocciolati e tagliati in quattro parti.

Alzate la fiamma, mescolate bene e fate insaporire per qualche minuto, quindi aggiungete il vino bianco e lasciatelo evaporare.

Aggiungete del brodo, ottenuto sciogliendo un quarto di dado in mezzo bicchiere di acqua, abbassate la fiamma, aggiungete una spolverata di pepe, coprite e fate cuocere per 25 minuti, aggiungendo, se necessario, dell'altro brodo.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, quindi scolatela al dente.

Fate intanto fondere il restante burro e, fuori dal fuoco, incorporatevi il tuorlo d'uovo sbattuto. Mescolate, diluite con la panna, riportate sul fuoco continuando a mescolare fino ad avere una crema di latte ben calda.

Condite la pasta con questa crema, aggiungendo successivamente i Cuori di Carciofi Findus.

Mescolate con cura aggiungendo una spruzzata abbondante di prezzemolo e di Parmigiano Reggiano.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Gradimento: 4

Tags

verdure, occasioni speciali, new, feste, pasta corta, primi, primi piatti, crema di latte, pastasciutta, tradizionale, mediterraneo