



Ricetta N. RE000188

Registrata in data 13 Gen 2016 alle ore 17:59

da SILVIO MARTUSCELLI

Spaghetti Maxi alla Carbonara di Carciofi

La carbonara di carciofi è una divertente variazione sul tema della classica carbonara con cui ha diversi elementi in comune; i carciofi però, grandi protagonisti dell'inverno, la rendono molto particolare e caratteristica.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Spaghetti Maxi di Gagnano
4 rossi d' uovo freschissimi + 1 uovo intero
2 cucchiari di olio EVO
3-4 carciofi della varietà " violetto " di dimensione medio-piccola
100 g di guanciale di maiale nero di Cinta Senese a cubetti
30 g di pecorino romano DOP
mezza tazzina da caffè di vino bianco secco
sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavare accuratamente i carciofi; togliendo le foglie esterne più dure e avendo cura di lasciare solo quelle interne più tenere.

Tagliare le punte e dividere il carciofo a metà eliminando l' eventuale fieno interno; affettarlo a spicchi e sbianchirlo in una bacinella di acqua fredda leggermente acidulata con spicchi di limone.

In un' ampia padella antiaderente ben calda, fate rosolare il guanciale fino a renderlo croccante.

Togliete il guanciale e deglassate col vino bianco il fondo; aggiungete poche gocce di olio EVO, i carciofi ben scolati regolando di sale e di pepe.

Saltate i carciofi nel fondo a fiamma vivace. Nel frattempo, in una bastardella d'alluminio, sbattete i 4 rossi e l'uovo intero con pepe e pecorino con una frusta fino ad ottenere un composto cremoso e denso.

Scolate gli Spaghetti Maxi molto al dente e saltateli in padella coi carciofi avendo cura, se necessario, di aggiungere un goccio d'acqua di cottura; aggiungete il guanciale che avete tenuto da parte e spegnete la fiamma. A fiamma spenta versate il composto di uova, pepe e pecorino in padella e mescolate rapidamente fintanto che non si sarà perfettamente legato agli spaghetti.

Chiaramente, il grado di cottura dell' uovo dipenderà dai vostri gusti personali.

Servire immediatamente spolverando, se piace, con altro pepe e pecorino.

Vino consigliato

Hugel & Fils Traminer Tradizione 2011 AOC Alsace;
Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G. Vigna ' ngena 2011 Capichera;
Traminer AOC Alsace di Rolly Gasmann 2009;
Polvanera 14 Primitivo 14 Gioia del Colle doc