

TAGLIATELLE ALLA CREMA DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

250 g di tagliatelle
350 g di cuori di carciofo puliti
1 porro sottile
2 uova intere
5 cucchiaini di panna
5 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva
2 cucchiaini di Grana grattugiato
brodo vegetale, sale e pepe.

Preparazione :

Privare il porro dalla radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure, tritatelo finemente e rosolatelo in un tegame con 4 cucchiaini di Olio. Unite i cuori di carciofo tagliati a fettine e lasciateli rosolare per 3-4 minuti. Bagnate con un mestolino di brodo, pepate, coprite e lasciate cuocere per 15 minuti.

Frullate quindi i carciofi, mettete la purea ottenuta nel tegame usato per la cottura, aggiungete la panna e il grana e regolate di sale. Cuocete le tagliatelle in acqua portata a ebollizione con l'olio rimasto, scolatele lasciandole un po' umide, condirle con la crema di carciofi e servitele ben calde.