



Carbonara di carciofi - [Visualizza sul sito](#)  
di veronich

primi piatti - carciofi - pasta secca

Ingredienti

x due persone

160 gr di pasta tipo fusilli

1 uovo

3 cuori di carciofo (io talvolta uso anche quelli surgelati)

200 gr di pancetta a dadini

100 gr di panna da cucina

prezzemolo, olio d'oliva, sale, pepe

In una padella ampia far cuocere i carciofi\* tagliati a pezzettini, salare e unire il prezzemolo, aggiungere la pancetta e far cuocere qualche minuto.

In una ciotola mescolare l'uovo con sale, pepe e la panna.

Scolare la pasta al dente e versarla nella padella con i carciofi e la pancetta, quindi versare il composto di uovo e panna, continuare a mescolare qualche minuto (un paio).

Impiattare e.. slurp!

\*Usando i cuori di carciofo surgelati faccio così: li metto due minuti nel microonde, poi li taglio e li metto in padella con l'olio, i tempi si riducono tantissimo..