

RICETTA DEL GIORNO

Pasta di carciofi

INGREDIENTI per 4-6 persone: 300 g di farina, 2 uova, 3 fondi di carciofo, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 tazza di ragù, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, olio, sale e pepe.

PREPARAZIONE: Lessate i fondi di carciofo, asciugateli e setacciateli. Ponete la purea al centro della fontana di farina, con le uova, sbattute con un pizzico di sale, il prezzemolo e l'aglio finemente tritati, e manipolate il tutto a lungo, aggiungendo un cucchiaino d'olio, fino ad ottenere una pasta liscia, compatta e soda. Avvolgetela a palla e chiudetela dentro un tovagliolo per metterla a riposo, per almeno venti minuti. Trascorso questo tempo, spianate la pasta col matterello e ritagliatevi delle fettuccine larghe un dito, da lasciare brevemente asciugare, stese su un tovagliolo. Trascorso un breve lasso di tempo, lessatele in abbondante acqua salata, con un cucchiaino d'olio. Scolatele e dividetele immediatamente nelle fondine. Condite le porzioni con il ragù bollente; cospargetele di parmigiano e di pepe macinato al momento; quindi servitele.