

Maltagliati di farro con “Carciofi romaneschi”

Ingrédients:

4 carciofi grandi

400gr. di pappardelle all’uovo

100gr. di pecorino”Brunelli” grattato fresco

un mazzetto di mentuccia

sale e pepe

un bicchiere di Frascati

gr. di guanciale

3 spicchi di aglio

olio e peperoncino q.b.

Togliere le foglie più dure e tagliare il carciofo con un coltellino affilato dal gambo alle foglie superiori(il procedimento va dimostrato in video) .

Affettarlo in piccoli spicchi e metterlo in acqua e limone per non farlo annerire.

Prendere una padella (non di ferro) e mettere un po’ d’olio , l’aglio a rosolare , la guanciola a dorare e poi i carciofi. Dopo 7 minuti a fuoco vivo, sfiammare con il vino , aggiustare di sale e peperoncino e procedere a fuoco moderato; quando i carciofi sono rosolati e teneri, togliere dal fuoco e mettere un mestolo di acqua di cottura della pasta nella salsa con il pressato a mano , in modo che si amalgamino i sapori, mettere a cuocere le pappardelle , e prepararsi a mantecare il piatto, mettendo la mentuccia tagliata a mano nella salsa .

“Ripassare “ in padella i maltagliati al dente e lontano dal fuoco aggiungere il pecorino.

Servire con una foglia di mentuccia.