

## Tagliatelle al sugo di carciofi con aglio, olio e peperoncino

Questo piatto coi carciofi è una classica ricetta *salvacena*, preparata all'ultimo momento con quello che c'era in casa.

In questo caso avevo ancora in freezer dei cuori i carciofi a spicchi da far fuori e in dispensa delle tagliatelle all'uovo secche.

Ne ho approfittato per ripetere un piatto che, in stagione, è specialmente ottimo coi carciofi freschi!

Questa è una ricetta vegetariana quindi non vi elencherò tutte le varianti che ho provato anche con altre aggiunte.

Possiamo però, per una versione altrimenti *vegana*, utilizzare una pasta (anche fatta in casa) non all'uovo ed evitando in assoluto l'uso del formaggio per condire.

Ma ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Per due persone ci serviranno:

cuori di carciofo a spicchi, surgelati	g. 240
tagliatelle all'uovo secche	g. 120
aglio	spicchi 1
peperoncino	Pz. 1
olio EVO	QB.

*per condire:*

parmigiano o mollica di pane tostata in un padellino

La scelta della pasta è soggettiva: ottimi anche con penne o pennette rigate o con dei maltagliati casalinghi.

Preparazione:

Cuocere nella stessa acqua bollente salata in cui cuoceremo la pasta gli spicchi surgelati fino a cottura quindi scolarli e asciugarli con un foglio di carta da cucina.

In una padella insaporire dell'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio e un peperoncino (la quantità di peperoncino è molto personale e variabile: a me il piccante piace!).

Togliere l'aglio e fare insaporire gli spicchi dei carciofi.

Nel frattempo, buttare la pasta.

Prelevare metà dei carciofi e frullarli con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta.

Versare nuovamente in padella e assaggiare per aggiustare di sale e pepe.

Scolare la pasta direttamente nella padella a fuoco vivo aggiungendo se necessario un altro mestolo di acqua di cottura.

Proseguire la cottura per un paio di minuti in modo che la pasta assorba in pieno il sapore della crema di carciofi.

Servire e completare ogni piatto con della mollica di pane tostata in un padellino o, più semplicemente, con del grana grattugiato (evitare assolutamente il pecorino: rovinerebbe la delicatezza del piatto!)

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Volendo, decorare i piatti con un paio di noci a pezzettini oppure condirli esclusivamente con una granella fine di noci, mandorle e nocciole.