

PASTA ALLO ZAFFERANO CON CARCIOFI E PANCETTA

Entro sempre in quei bellissimi negozi di gastronomia che sembrano più delle gioiellerie, anche per i prezzi a dirsi tutta, ma a me piacciono sempre molto e mi perdo come un bimbo in un negozio di caramelle, osservo le cose più particolari e cerco di tenerle a mente per poi poterle riprodurre, altrimenti diciamocelo, a comprarle che gusto c'è!!! Quante volte ho visto le paste aromatizzate, e quante volte ho visto quella bella gialla allo zafferano, ricordo che mio fratello aveva provato a farla ma disse che il gusto dello zafferano si sentiva poco così io ho abbondato e devo dire che seppur sembri tanto in realtà il sapore è riuscito, ben equilibrato e il colore è bello giallo!

Io ho usato la trafila per la pasta ma se non l'avete si possono fare anche tagliatelle, nastrine...



**PASTA ALLO ZAFFERANO
CON CARCIOFI E PANCETTA**

per la pasta

200 gr di farina

2 uova

2 bustine di zafferano

per il condimento

1 limone

1 spicchio d'aglio

2 carciofi

50 gr di pancetta condita

pecorino

olio evo, sale, pepe

Per la pasta, mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice e lavorate finchè il composto sarà a grosse briciole.

Montate la trafila per conchiglie e realizzate la vostra pasta, io ho fatto delle conchiglie un po allungate di proposito. Fate seccare la pasta circa 30 minuti.

Per chi non ha l'impastatrice, fate una fontana con la farina e con la mano fate un buco al centro dove metterete le uova intere e lo zafferano, lavorate inizialmente con una forchetta poi a mano fino a ottenere un'impasto liscio, avvolgete nella pellicola per alimenti e lasciate riposare 15 minuti.

Eliminate le foglie esterne dei carciofi lasciando solo il cuore, metteteli in una ciotola immersi in acqua dove avrete spremuto il succo del limone.

Mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata.

Tagliate a metà i carciofi e eliminate l'eventuale "barba" presente.

In una padella mettete la pancetta tagliata a striscioline sottili, mettete uno spicchio d'aglio e fate soffriggere, mettete l'olio solo se necessario.

Unite i carciofi tagliati a striscioline sottili, saltateli più volte per cuocerli uniformemente, evitate di mescolare con un cucchiaio per non romperli. Allungate con poca acqua di cottura della pasta, pepate ed eventualmente salate.

Scolate la pasta ancora al dente e finite di cuocerla in padella con poca acqua di cottura, che avrà l'aroma dello zafferano. Condite con del pecorino a piacere.



ombelicodivenere.blogspot.it







ombelicodivenere.blogspot.it