

PASSATELLI ASCIUTTI CON CREMA DI CARCIOFI E GUANCIALE

Ingredienti per 4 persone:

Per i passatelli:

- 200 g di formaggio parmigiano reggiano,
- 100 g di pane fresco grattugiato,
- 2 uova intere,
- 1/2 limone (scorza grattugiata),
- 1/4 di noce moscata grattugiata.

Per la crema di carciofi:

- 4 carciofi,
- 4 fette di guanciale,
- 2 patate gialle,
- 1 cl di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mescolare tutti gli ingredienti dei passatelli e lasciare riposare in frigorifero per 2 ore.

Nel frattempo preparare la crema di carciofi facendo bollire le patate e 2 carciofi a fette; aggiustare di sale e pepe.

Una volta cotti, scolare e frullare il tutto con l'olio.

Tagliare le fette di guanciale a fiammifero e rosolare in padella antiaderente senza grasso.

Tagliare a julienne (striscioline sottili) gli altri carciofi e friggerli in olio bollente.

Realizzare con l'impasto i passatelli al ferro (in mancanza di questo va bene lo schiacciapatate o il tritacarne senza lama coi buchi grossi) cuocere in acqua bollente salata, scolare in padella con 20 g di burro e 40 g di parmigiano.

In piatti caldi stendere a specchio la crema di carciofi ed adagiarvi i passatelli, cospargere di guanciale tagliato a fiammifero e rosolato, finire con i carciofi in julienne fritti.