

Tortiglioni con crema di carciofi e pecorino romano



Un piatto corposo, invitante, cremoso e saporito che ci porta in Ciociaria, dove i carciofi e il pecorino romano sono gli ingredienti chiave per molte ricette tipiche.

Oggi abbiamo deciso di unirli insieme, cercando di bilanciare il sapore dolce dei carciofi con il sapore deciso del pecorino...e il risultato è davvero spettacolare. Provare per credere!

Ingredienti per 2 persone

4 carciofi

80 g di pecorino romano grattugiato

250 g di pasta corta, tipo tortiglioni o rigatoni

latte

olio

sale

Il primo passo nella preparazione di questa ricetta è la pulizia dei carciofi. Preparate subito una ciotola con acqua fredda e il succo di un limone, in modo che i carciofi puliti non anneriscano.

Eliminare le foglie più esterne e la punta. Tagliare ogni carciofo a metà ed eliminare la peluria interna, ritagliare poi a spicchi. Mettere i carciofi puliti

nell'acqua con il limone e poi lavare sotto l'acqua corrente.

Tagliare gli spicchi di carciofi e i gambi in piccoli pezzettini, lasciandone due interi.

Trasferire i carciofi tagliati in una padella, aggiungere olio, sale e un bicchiere di acqua.



Cuocere a fuoco lento fino a che non saranno morbidi. Quando i carciofi sono pronti, frullarne metà insieme al pecorino romano, aggiungere un filo di latte fino ad ottenere un composto cremoso.



Mettere l'acqua sul fuoco per cuocere la pasta e nel frattempo tagliare i due spicchi di carciofi tenuti da parte in fettine molto sottili. Trasferire i carciofi in una padella, aggiungere un filo d'olio e pochissima acqua. Cuocere a fuoco vivo per qualche minuto. Devono diventare leggermente croccanti e verranno usati come decorazione del piatto.



Quando l'acqua bolle cuocere la pasta e nel frattempo preparare delle cialdine di pecorino. Scaldare una padella antiaderente, mettere al centro una formina per biscotti o un piccolo coppapasta e riempire con un cucchiaino di pecorino. Far fondere il pecorino e poi lasciarlo raffreddare prima di staccare la cialda.

Scolare la pasta molto al dente ma tenete da parte un po' di acqua di cottura. Saltare la pasta a fuoco vivo nel condimento di carciofi, aggiungere la crema e un po' di acqua di cottura.



Trasferire la pasta nei piatti e decorare con i carciofi saltati e una cialdina di pecorino.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi le altre ricette ciociare](#)

[Vedi tutte le ricette](#)