







Pasta con carciofi e bottarga

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-con-carciofi-e-bottarga/>



-  Preparazione: **25 min**
-  Cottura: **10 min**
-  Tempo totale: **35 min**
-  Difficoltà: **facile**

 SENZA LATTOSIO  SENZA UOVA

La **pasta con carciofi e bottarga** è un primo piatto dal gusto intenso ed avvolgente, facile da fare ma di grande effetto. Il sapore dei carciofi si accompagna perfettamente a quello della bottarga e le foglie di carciofo fritte rendono il piatto ancora più sfizioso. La bottarga è un ingrediente davvero straordinario che riesce a far diventare unico anche il piatto più semplice, la mia preferita è quella di muggine, più delicata, ma, se la preferite, potete utilizzare anche quella di tonno, decisamente più intensa e coprente. Visto che si tratta di un prodotto pregiato vi consiglio di usarne una di buona qualità possibilmente intera da grattugiare ma se non doveste trovarla o avete paura di non riuscire a consumarla in breve tempo potete acquistarne una già grattugiata. Vi consiglio di provare anche la [pasta bottarga e pomodorini!](#)

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- spaghetti 180 g
- carciofi 4 piccoli
- bottarga di muggine 25 g
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe
- olio di arachidi per friggere

PROCEDIMENTO

COME FARE LA PASTA CON CARCIOFI E BOTTARGA

1

Procuratevi 4 carciofi violetti con una piccola parte di gambo (peso circa 400 g). Mettete a bollire l'acqua per la pasta. Pulite i carciofi privandoli dalle foglie più dure e della punta e pelate i gambi. Mettete tutto in acqua e limone.



2

Sfogliate uno dei carciofi e tagliate a spicchi gli altri tre. Tagliate a tocchetti i gambi e rimettete tutto nell'acqua e limone.



3

Cuocete in un tegame con l'olio gli spicchi e i gambi dei carciofi, prima a fiamma più viva e poi più moderata con il coperchio e un mestolino d'acqua. Salate e pepate.

Friggete le foglie del carciofo che avete tenuto da parte e mettetele su della carta assorbente.



4

Grattugiate la bottarga (se preferite potete utilizzare quella già grattugiata). Scolate gli spaghetti molto al dente terminando la cottura direttamente nel tegame con i carciofi aggiungendo quanto occorre di acqua di cottura della pasta.



5

Spegnete la fiamma e aggiungete poco più di metà bottarga. Mescolate bene e, se necessario, aggiungete altra acqua di cottura. Impiattate la pasta con carciofi e bottarga e completate con la bottarga rimasta e le foglie di carciofo fritte. Mi raccomando a non cuocere la bottarga perchè diventa amara!



VARIANTE

Pasta con crema di carciofi e bottarga

Se preferite un condimento più cremoso potete cuocere i carciofi come indicato nel post e poi frullarli assieme a un po' di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta, conditela con la crema ottenuta e aggiungete la bottarga. Vi consiglio però di completare comunque il piatto con le foglie di carciofo

fritte in modo da non perdere la nota croccante.

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758