

TONNARELLI

D'ABRUZZO

alla carbonara con carciofi



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 3 PERSONE



preparazione
40 minuti



difficoltà
media



Stagionalità
primavera / estate

1 busta **Tonnarelli d'Abruzzo**
80g **olio e.v.o.**
N.2 **scalogno**
200g **pancetta affumicata**
N.6 **carciofi**
1/2 bicchiere **vino bianco**
N.5 **uova**
2 cucchiari **ricotta vaccina**
qb **parmigiano, sale, pepe**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Sbucciare e tagliare i **carciofi** a listelli sottili
- ✓ Tagliare a tocchetti lo **scalogno** e farlo rosolare con la **pancetta** tagliata a listelli
- ✓ Aggiungere i **carciofi** e cuocere il tutto per **5 minuti**
- ✓ Aggiungere il **vino bianco**
- ✓ Far cuocere il tutto per circa **10/15 minuti** aggiungendo all'occorrenza acqua di cottura o brodo

PREPARAZIONE DELLA CARBONARA

- ✓ Rompere le **uova** in una ciotola
- ✓ Aggiungere **parmigiano, ricotta, sale e pepe**
- ✓ Mescolare bene il composto

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la **pasta** in abbondante acqua salata, scolarla, aggiungerla alla salsa
- ✓ Mantecare le due salse con la pasta lessata per circa **2 minuti**, all'occorrenza aggiungere acqua di cottura



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette