

FETTUCCINE VERDI AL CARCIOFO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- sei carciofi,
- il succo di un limone,
- sale,
- 200 g di semola di grano duro,
- 200 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- 2 uova.

Per condire:

- 100 g di burro,
- qualche foglia di salvia,
- 60 g di Emmental.

Private i carciofi delle foglie dure e delle punte, apriteli a metà, liberateli dal fieno centrale e tagliateli a spicchi, mettendoli, man mano che sono pronti, in acqua acidulata con il succo di limone.

Lessateli quindi in acqua bollente salata, scolateli e passateli al passaverdure, raccogliendoli in una ciotola.

Disponete a fontana, sulla spianatoia, la semola e la farina mescolate insieme: spolverizzate di sale, poi rompete nel mezzo le uova e unite il passato di carciofi, amalgamando il tutto e aggiungendo, se occorre, poca acqua.

Impastate, lavorando con energia; fate quindi una palla di pasta e mettetela a riposare, coperta con un panno umido, per 30 minuti.

Trascorso questo tempo, preparate le fettuccine e cuocetele in acqua bollente salata, scolandole al dente.

Mettete il burro con la salvia in un tegamino; quando il condimento sarà diventato color nocciola, versatelo sulle fettuccine, mescolando accuratamente.

Spolverizzate di Emmental grattugiato e servite subito, ben caldo.