TAGLIATELLE AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per condire:

- 3 carciofi,
- succo di limone,
- 200 g di pancetta,
- una cipolla,
- 3 cucchiai di olio,
- 70 g di burro,
- un bicchiere di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Preparate la pasta: disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, rompetevi nel mezzo le uova e iniziate ad impastare; lavorate fino ad avere un composto omogeneo; se occorre, unite poca acqua tiepida.
Fate un panetto di pasta e lasciatelo riposare per 30 minuti; quindi stendetelo con il matterello in una o più sfoglie sottili.
Arrotolate ogni sfoglia, dopo averla spolverizzata con poca farina, e tagliatela a striscioline della larghezza desiderata.
Aprite le tagliatelle e mettetele ad asciugare su un telo pulito, fino al momento di cuocerle.
Preparate ora il condimento.
Tritate i carciofi, dopo averli ben mondati, e spruzzateli con un po' di succo di limone.
Mettete a rosolare la pancetta a dadini in un tegame; poi aggiungete la cipolla tritata, l'olio e il burro.
Unite i carciofi al condimento e fateli cuocere, mescolando e bagnando con il vino bianco.
Regolate il sale e il pepe.
Ponete al fuoco, in una capace pentola, abbondante acqua salata; quando sarà giunta a bollore, immergetevi le tagliatelle.
Scolate la pasta al dente e conditela con il sugo bollente di carciofi.
Servite subito.