FARFALLE CON SALSA DI NOCI E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta tipo farfalle,
- 2 bustine di zafferano,
- 150 g di gherigli di noce,
- 4 fette di pancarrè,
- 1 spicchio di aglio,
- 6 carciofi,
- 1 limone,
- 1 rametto di timo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Passate al mixer le noci, lasciandone qualcuna per la decorazione, con l'aglio e la mollica del pancarrè.
Pulite i carciofi ricavando i cuori teneri, tagliateli a fettine sottili e a mano a mano tuffateli in acqua acidulata con il succo di limone per non farli annerire.
Sgocciolateli e fateli cuocere per circa 10 minuti in un tegame con 2 cucchiai d'olio; salateli, pepateli e a fine cottura profumate con il timo tritato.
In un padellino fate scaldare 6 cucchiai d'olio, unitevi il composto di noci e i gherigli tenuti da parte spezzettati grossolanamente, quindi fate dorare in modo uniforme a fuoco moderato per qualche minuto, mescolando.
Cuocete la pasta in acqua bollente leggermente salata in cui avrete sciolto lo zafferano, quindi scolatela, tenendo da parte un po' d'acqua quindi conditela subito con i carciofi e la salsa di noci.
Se risultasse ancora asciutta, ammorbidite con qualche cucchiaio d'acqua di cottura.
Servite subito.