

PAPPARDELLE AL FARRO CON FUNGHI PORCINI E CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 280 g di farina di farro,
- 120 g di farina di grano duro,
- 4 uova,
- sale.

Per il condimento:

- 400 g di funghi porcini freschi,
- 4 carciofi,
- 1 limone,
- 2 spicchi di aglio,
- 20 cl di panna,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 7 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Preparare l'impasto con le due farine, le uova e il sale.

Fatelo riposare per 30 minuti, quindi passatelo nell'apposita macchinetta e ricavatene delle pappardelle.

Pulite i funghi porcini con un panno umido e affettateli; fate scaldare in una padella tre cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio e, quando è dorato, fateci saltare i funghi; salate leggermente ed eliminate lo spicchio d'aglio.

Nel frattempo mondate i carciofi, passateli in acqua acidulata con succo di limone e affettateli finemente, gambi compresi.

In un'altra padella fate scaldare 4 cucchiaini di olio con il secondo spicchio d'aglio; eliminate l'aglio, buttateci i carciofi e portateli a cottura, su fuoco dolce, aggiungendo di tanto in tanto un goccio di acqua calda.

Quando i carciofi saranno teneri e incominceranno a disfarsi, aggiungete i funghi, mescolate con cura e fate insaporire qualche minuto per amalgamare i sapori.

Nel frattempo lessate le pappardelle in abbondante acqua salata e quando saranno quasi pronte aggiungete la panna al condimento e fate scaldare appena; completate con un'abbondante macinata di pepe nero fresco.

Scolate la pasta e conditela con il sugo.

Spolverizzatela con il parmigiano e servitela subito.