FETTUCCINE CON CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fettuccine,
- 3 carciofi molto teneri,
- mezzo limone,
- 30 g di pancetta,
- mezza cipollina,
- 3 cucchiai di olio,
- 30 g di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- un bicchiere di brodo (anche di dadi),
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di panna,
- parmigiano grattugiato.

Liberate i carciofi dalle prime foglie più dure, spinateli, tagliateli a metà ed eliminate il fieno.
Teneteli immersi per 15 minuti in acqua acidulata con il succo di mezzo limone, poi scolateli, sciacquateli e tagliateli a striscioline.
Tritate finemente la pancetta e la cipolla e fatele tostare in una padella con l'olio e il burro.
Unitevi quindi i carciofi, lasciandoli insaporire per qualche minuto a fiamma vivace e spruzzandoli poi con il vino bianco: quando questo sarà evaporato, versate il brodo e lasciate cuocere per circa 30 minuti a fuoco moderato.
Il sugo dovrà ridursi di ol3 la metà.
Cinque minuti prima di togliere i carciofi dal fuoco, salateli, pepateli e incorporatevi la panna.
Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, trasferitela in una zuppiera e conditela con i carciofi, completando con 2 manciate piuttosto abbondanti di parmigiano grattugiato.