



CUCINA CON NOI!

# Paccheri alla carbonara con carciofi

## INGREDIENTI

400 g di paccheri di Gragnano

---

160 g di [Carciofi a Spicchi TantoCuore Orogel](#)

---

200 g di guanciale fresco magro tagliato a julienne

---

4 tuorli d'uovo

---

120 g di Grana Padano grattugiato

---

olio extravergine di oliva

---

sale e pepe nero

---





30



4



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 Rosolare il guanciale in padella fino a renderlo croccante, eliminare il grasso in eccesso.
- 2 Sbattere in una ciotola capiente i tuorli d'uovo con il Grana Padano e abbondante pepe nero.
- 3 Saltare con un filo di olio d'oliva i carciofi a spicchi e regolare di sale e pepe.
- 4 Cuocere i paccheri in abbondante acqua bollente salata, tenendoli bene al dente, colare e mantecare nella ciotola con il composto di uova e grana, unire il guanciale croccante e i carciofi a spicchi.
- 5 Servire in piatto ben caldo con una macinata di pepe nero al mulino.

