

Bavette con carciofi, indivia e bottarga. Il triangolo no!



Eh no, il triangolo proprio non lo avevo considerato, almeno non fino a quando...
Tranquilli! Non ho preso una sbandata e non corro il rischio di tradire nessuno. E potrei giurare che anch'io non vado incontro alla crescita di strane protuberanze sulla testa!

Quello di cui parlo è un triangolo culinario che non mi sarebbe venuto in mente se questo risottino non ci avesse messo lo zampino e la Befana mia gran complice non avesse reso tutto semplice.

Ecco, lo sapevo! Mi sto incartando di nuovo! No, non mi son fatta aiutare in cucina da un'amica particolarmente brutta; e anch'io, pur non essendo una Venere, un pizzico di vantaggio almeno per l'età ce l'avrei sulla simpatica vecchina.

Quello che volevo dire è che la festa dell'Epifania mi ha offerto la scusa per mettere in scena il suddetto terzetto che come da copione ha fatto un figurone.

Ma visto che fin qui ho ciarlato a non finì, vi svelo or tutto d'un fiato quel che ieri ho combinato.

Follow me pleeeeeeease...

Bavette con carciofi, indivia e bottarga

Print

Prep time

1 h

Cook time

20 mins

Total time

1 h 20 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di bavette larghe
- 2 carciofi
- 1 piccolo cespo di indivia belga
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- bottarga grattugiata (di tonno o muggine a piacere)
- olio evo
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Mondare i carciofi e tagliarli prima a fettine sottili (tenerne qualcuna intera per la decorazione), poi a listerelle.
2. Lavare l'indivia e tagliarla a listerelle sottili.
3. In un'ampia padella far rosolare lo spicchio d'aglio con 2-3 cucchiaini di olio, aggiungere i carciofi (a listerelle e a fettine), insaporire con un pizzico di peperoncino e portate a cottura, aggiungendo a metà anche l'indivia.
4. Tenere da parte le fettine di carciofi.
5. Nel frattempo lessare la pasta in acqua bollente solo leggermente salata, scolarla ben al dente e trasferirla nella padella con il condimento insieme a qualche

cucchiaino dell'acqua di cottura.

6. Farla saltare a fiamma vivace fino a che non è pronta.
7. Completare con un giro di olio crudo, impiattare, "decorare" con gli spicchi di carciofo tenuti da parte e aggiungere la bottarga grattugiata a piacere.
8. Servire subito.



Un abbraccio a tutti ^_^