

# Taglierini al pesto di carciofi. Mea culpa...



*...mea culpa, mea maxima culpa!*

Ok ci sono cose ben più gravi nella vita di un pastrocchio in cucina ma si può, dico io, si può passare mezza mattinata a preparare una torta (con l'idea per giunta di regalarla), infornarla e...non accorgersi del suono de timer?!?!?

E rendersi conto che forse è il caso di tirarla fuori solo nel momento in cui un certo odorino bruciaticcio-carbinizzato comincia a diffondersi per casa?!?!?!

E meno male che adesso stare con le finestre aperte è un piacere e la carta forno mi ha risparmiato di passare il resto della mattina a recuperare la tortiera!!!

Sarà la primavera, sarà l'età ma in questi giorni non ne affilo una!

Ehhhh, *mea culpa mea culpa* anche per il post di oggi!

O forse no...non tutta mia!

Lo so...è passato un bel po' di tempo da quel dì e dal giorno in cui ebbi la sorpresa di essere tra le vincitrici del contest di Lucy-Minestre & Zuppe con questa minestra a me tanto cara.

Avrei dovuto postare una ricetta ad hoc molto prima **MA...**

Fino alla settimana scorsa ero **SENZA** pasta!

**"IO"** ero senza pasta ma non la mia mamy, alla quale per comodità avevo chiesto a Lucy di inviare il pacco.

E la mia dolce mamma, nelle sue visite precedenti, impegnata com'era a riempire borse e borsoni con le sue scorte galattiche, si era sempre dimenticata il famoso

pacchetto.

Fino a che la settimana scorsa, dietro minaccia di “rispedirla” a casa a prenderlo, finalmente ce l’ha fatta! Alla fine chi la dura la vince!

Ma fosse invece che voleva tenercela per sè e sperava me ne dimenticassi...mumble mumble!!!

Da buongustaia ci avrebbe visto giusto perchè dire che la pasta all’uovo [Antica Pasta](#) è buonissima è dire poco. Nonostante il formato ultrasottile dei maccheroncini, la tenuta in cottura è stata perfetta ed è stata superata brillantemente anche la “prova scatto” con tanto di geologico tempo di posa, perchè prima che riesca a tirare fuori una foto passabile...ahi voglia con i “clicke clicke”!!!

E ora basta tenervi sulle spine, passo subito alla ricetta che è quasi ora di pranzo e magari potreste prendere un piccolo spunto.

Carta e penna e via di corsa in cucina...

#### **TAGLIERINI AL PESTO DI CARCIOFI CON LIMONE E OLIVE**

Tempo di preparazione	45 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

#### **Ingredienti per 4 persone**

- 250 gr di maccheroncini all’uovo
- pesto di carciofi e pomodori secchi
- olive nere snocciolate
- 1 limone bio
- sale

#### per il pesto

- 2 carciofi
- 3-4 pomodori secchi sott’olio
- qualche capperi sotto sale
- un ciuffetto di prezzemolo
- un pizzico d’origano
- peperoncino in polvere (facoltativo)
- olio evo

#### **Procedimento**

1. Preparare il pesto.
2. Sgocciolare bene i pomodori secchi dall'olio di conservazione e dissalare i capperi.
3. Mondare i carciofi, affettarli e cuocerli a vapore fino a che saranno teneri.
4. Riunire gli ingredienti nel mixer ad eccezione dell'olio, e tritare il tutto ad intermittenza in modo da ottenere un pesto un po' grossolano.
5. Unire l'olio sufficiente ad ottenere una salsa della giusta consistenza, aggiungere la scorza grattata del limone, le olive a rondelle e mescolare.
6. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata (basta un attimo!), scolarli al dente, trasferirli in una terrina riscaldata con la salsa di carciofi, mescolare bene, aggiungendo se necessario un cucchiaino di acqua di cottura, e servire.



Grazie ancora a Lucy e ad Antica Pasta per questo squisito pacco.

E un grande grazie anche alla cara Graziella che mi ha omaggiato di questo premio simpaticissimo



che con affetto dedico a tutti voi.

Un abbraccio, alla prossima...