

## **Ingredienti per due persone:**

2 uova medie\*

200 g farina\*

\* per la versione senza glutine:

140 g uova

220 g farina senza glutine (Preparato per pasta fresca senza glutine Nutrifree)

*per il condimento:*

2 carciofi

60 pancetta coppata

1 spicchio d'aglio

insaporitore aglio e peperoncino

1 bustina zafferano

olio d'oliva

**Tempo di preparazione: 30 min.**

## **Preparazione:**

- Impastare uova e farina e una volta ottenuto un impasto liscio, chiuderlo in pellicola e lasciare riposare per 20',30'.
- Stendere la pasta nella sfogliatrice e ricavarne delle tagliatelle.
- Pulire i carciofi e strofinarli con mezzo limone per non farli annerire.
- Affettarli sottilmente.
- Rosolare nell'olio d'oliva lo spicchio d'aglio.
- Aggiungere la pancetta tritata al coltello.

- Aggiungere i carciofi, togliere l'aglio e aggiungere l'insaporitore a piacere.
- Aggiustare di sale.
- Coprire e lasciare rosolare qualche minuto.
- Diluire con del brodo, fino a coprire i carciofi, versare lo zafferano, coprire e portare a cottura.
- Cuocere le tagliatelle per circa 4', scolarle e versarle nella casseruola con il condimento.
- Mantecare e servire subito con un filo d'olio d'oliva a crudo.