

Paccheri cacio e pepe allo zafferano con carciofi saltati allo scalogno

Il tradizionale abbinamento cacio e pepe rivisitato in versione gourmet per un primo piatto sfizioso e super saporito da condividere con chi vuoi!



Cacio, pepe e carciofi: un primo piatto dal sapore tradizionale, facile da preparare e perfetto per accontentare anche i palati più difficili.

Il classico condimento cacio e pepe è abbinato al **sapore deciso dei carciofi** saltati e accompagnati dalla dolcezza dello scalogno: una vera **esplosione di sapori** per iniziare in bellezza il tuo pranzo delle Feste!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

160 g di paccheri Despar Premium

200 g di teste di carciofo pulite e private della peluria interna

1 bustina di zafferano

100 g di pecorino romano DOP grattugiato Despar Premium

1 cucchiaio di pepe nero in grani

1 scalogno

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

2 pizzichi di sale

Preparazione

1. Trita finemente lo scalogno e taglia a fettine i carciofi. Soffriggi piano lo scalogno con l'olio e poca acqua per un paio di minuti, quindi aggiungi i carciofi e il sale, mescola e cuoci per 10 minuti, aggiungendo poca acqua al bisogno.
2. Cuoci i paccheri solo fino a metà cottura.
3. Macina il pepe con un pestello e scottalo in padella per 30 secondi girando spesso per non farlo bruciare. Aggiungi un cucchiaio d'acqua tiepida al pecorino miscelato con lo zafferano; mescola bene a ottenere una crema granulosa, compatta, non liquida.
4. Scola i paccheri, trasferiscili in una padella col pepe macinato, aggiungi poca acqua al bisogno e porta a cottura mescolandoli bene di tanto in tanto per ottenere una consistenza risottata.
5. Togli la padella dal fuoco, continua a mescolare i paccheri facendo scendere leggermente la temperatura. Aggiungi fuori dal fuoco la crema di pecorino e zafferano, continua a mescolare bene (aggiungi poca acqua, solo al bisogno, per ottenere la consistenza desiderata). Servi i paccheri con una generosa cucchiainata di carciofi allo scalogno e ancora pepe macinato a piacere.