



Pennette con Carciofi, Pancetta e Philadelphia

Ricetta di un primo piatto **facile** e **veloce**. In questo caso ho usato delle **pennette** ma è una salsa che si abbina bene anche con una **pasta lunga** tipo **linguine** o **spaghettoni**. Per finire puoi aggiungere del **pepe** macinato a **parmigiano** a piacimento.



4
Porzioni



10 min.
Preparazione



15 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	PENNETTE
120 GR	PANCETTA
2	CARCIOFI
150 GR	PHILADELPHIA
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

METTI UNA PENTOLA CON ACQUA SALATA A BOLLIRE E APPENA BOLLE METTI A CUOCERE LA PASTA, PULISCI I CARCIOFI DALLA PARTE DURA, TAGLIALI A META', SVUOTA L'INTERNO NON COMMESTIBILE E TAGLIALI PIU' FINEMENTE CHE RIESCI

2

NEL FRATTEMPO IN UNA PADELLA BELLA CALDA METTI A ROSOLARE LA PANCETTA (FOTO 1) 2 MINUTI POI AGGIUNGI I CARCIOFI E FAI CUOCERE PER BENE (FOTO 2)

3

UNA VOLTA PRONTA LA SALSA AGGIUNGI LA PHILADELPHIA (FOTO 3) E SUCCESSIVAMENTE LA PASTA APPENA COTTA (FOTO 4)

4

AMALGAMA IL TUTTO PER BENE, SE SERVE AGGIUNGI UN PO DI ACQUA DI COTTURA E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
434	16,94 gr	64,23 gr	12,29 gr