

## LINGUINE ALLA CARBONARA DI CARCIOFI



**Chef:** Diego Ponzoni

### Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Scolare i carciofi dall'olio di conservazione e tagliarli alla julienne. Nel frattempo in una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme all'olio extravergine; aggiungere i carciofi e il guanciale precedentemente tagliato a cubetti, poi sfumare con il vino bianco. A questo punto in una ciotola, con l'aiuto di una frusta, battere le uova insieme al parmigiano grattugiato. Insaporire con pepe e sale. Scolare le linguine e saltarle in padella insieme al condimento ai carciofi e guanciale. Togliere la pasta dal fuoco e incorporarvi il composto di uova; mescolare con cura e completare con un filo di Grancrema di pecorino.

### Ingrédients Menù

120 g. Grancrema di Pecorino - KG1  
180 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9  
250 g. Carciofi alla Giudia - HD3  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

500 g. Linguine  
6 Uova  
30 ml. Vino bianco  
100 g. Parmigiano reggiano  
40 g. Cipolla  
q.b. Sale e pepe