

# Gricia con carfiori de Garbo Trattoria

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 90-100 g de rigatoni por persona
- 200 g de guanciale
- 4 unidades de alcachofa fresca limpia (o una por persona)
- 150 g de queso Pecorino rallado en polvo
- Pimienta negra
- Agua

## / Preparación

Preparación

- Pon a hervir una buena cantidad de agua en una olla grande. Aproximadamente un litro por cada 100 gramos de pasta, incluso un poco más, “para que el almidón salga bien y la pasta no se pegue al recipiente ni consigo misma”. Una vez que arranque el hervor, echa sal al gusto (10-15 gramos por cada litro de agua), introduce los rigatoni y mantenlos en el fuego el tiempo indicado por el fabricante.

- Una vez transcurrido el tiempo, retira la pasta y reserva parte del agua de cocción para el momento en que tengas que risotar la pasta, para que ésta “amalgame” bien con el almidón vertido en el líquido.

- Mientras se hace la pasta, corta el guanciale en bastones gruesos y ponlos directamente en una sartén; no hace falta aceite ni ninguna otra grasa, pues ya

tiene suficiente él mismo. Sofríe y, cuando esté dorado, reserva tanto el guanciale como la grasa que ha soltado en la sartén.

- Las alcachofas frescas hay que limpiarlas convenientemente. Retira las hojas exteriores hasta quedarte únicamente con los corazones y deja reposar estos en agua con limón, para evitar que se oxiden. Llegado el momento, trocea los corazones en gruesa juliana y saltea directamente, sin cocción previa, en la grasa obtenida del guanciale.

- Una vez salteada, reserva 30 gramos de alcachofa para decorar, mantén el resto en el fuego y añade un poco de agua de cocción para realizar, ahora sí, una especie de cocción breve, apenas un minuto. Pasa el conjunto por una túrmix o batidora eléctrica, incluida la grasa que has utilizado para freír, y, sin dejar de batir, añade el queso Pecorino y un poco de pimienta negra hasta obtener una crema.

- La pasta ya estará lista. Incorpora la crema de alcachofa a una sartén, añade los rigatoni cocidos y empieza a saltearlos a fuego bajo. Suma otro poco de agua de cocción, así como el queso restante, y ve removiendo todo durante un minuto, aproximadamente, para que el conjunto emulsione y adquiera mayor cremosidad. Al final, en las últimas vueltas, añade el guanciale y no olvides dejar alguna tira para decorar.

- Llega la hora de emplatar. Comienza por disponer sobre el plato la cantidad deseada de rigatoni con crema y guanciale. Posa en la superficie algunos de los bastones de guanciale que has reservado para decorar y remata el conjunto con un penacho de alcachofa salteada (que también has apartado), un poco más de pimienta y otro de queso.