

PRIMI PIATTI

Fusilli integrali, Fave fresche, Pancetta e Pecorino Riserva Nera

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Fusilli integrali

350 gr

Pecorino Riserva Nera Cademartori

100 gr

Fave fresche sgusciate

1 kg

Cipolla bianca

1

Menta

4 foglioline

Acqua

mezzo bicchiere

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Fate imbiondire una cipolla tritata in una padella con un cucchiaio extravergine d'oliva, unitevi la pancetta tagliata a tocchetti fino a quando non diventerà croccante e poi unite le fave sgusciate e mezzo bicchiere d'acqua facendo cuocere per 5 minuti. Aggiungete un pizzico di sale e pepe, la menta e continuate a cuocere mescolando. Fate cuocere i fusilli al dente e una volta scolati, saltateli nella padella con fave e pancetta. Servite aggiungendo abbondanti scaglie di Pecorino Riserva Nera Cademartori.