

Cavatelli con piselli e fave

I cavatelli con piselli e fave si preparano scottando le fave e lavando la scarole e gli aromi, si cuoceranno poi le verdure in padella con i cipollotti, aggiungendole gradualmente in ordine di tempi di cottura, a parte si lesseranno i cavatelli in acqua bollente e una volta scolati si mescoleranno con le verdure e si serviranno immediatamente in tavola.



INGREDIENTI

- 320 gCavatelli
- 100 gFave fresche sgranate
- 100 gPiselli sgranati
- 1 cespoScarola
- 2Cipollotti
- 1 mazzettoBasilico
- 2 cucchiainiPecorino grattugiato
- 1 dlOlio extravergine d'oliva
- q.b.Sale
- q.b.Pepe

PREPARAZIONE



Scottate le fave in acqua bollente salata, scolatele, privatele della pellicina e tenetele da parte. Lavate e asciugate il basilico e spezzettatelo. Mondate la scarola, lavatela e tagliatela a listarelle.



Mondate i cipollotti, lavateli, tritateli e rosolateli nell'olio a fuoco dolce per 2 minuti circa senza lasciarli dorare. Unite le fave e i piselli e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, mescolando ogni tanto.



Versate 1 mestolino di acqua calda, regolate di sale, insaporite con una macinata di pepe e proseguite la cottura, a fuoco moderato, per 5-6 minuti, mescolando di tanto in tanto per evitare che la preparazione si attacchi. Aggiungete quindi la scarola e cuocete ancora per 3-4 minuti.



Lessate i cavatelli in abbondante acqua bollente salata; scolateli e conditeli con il sugo di fave, piselli e scarola.

Trasferiteli su un piatto da portata, cospargeteli con il pecorino grattugiato e con il basilico e servite immediatamente.