

RICETTA DEL GIORNO

Pasta con le fave

INGREDIENTI: 700 g di fave fresche, 350 g di maltagliati, pomodoro, una cipolla, pancetta, olio extravergine d'oliva, peperoncino, maggiorana, sale.

PREPARAZIONE: Soffriggere la pancetta a dadini con una grossa cipolla affettata sottilmente, aggiungere le fave senza la pellicina e un bel ciuffo di maggiorana fresca, sale e una punta di peperoncino piccante. A cottura ultimata dei legumi aggiungere della polpa di pomodoro e condire i maltagliati, cotti piuttosto al dente (non completamente scolati dall'acqua di cottura). Coprire e attendere 5 minuti prima di servire. Meglio non informaggiare, ma se gradito usare formaggio pecorino grattato grosso.