



CARBONARA DI FAVE

blog.giallozafferano.it/maniamore/



Ingredienti per 4 persone:

pasta corta, 320 g

fave già pelate, 200 g

formaggio grattugiato, 80 g (pecorino o caciocavallo stagionato)

uova, 2

cipollotto fresco, 1

Olio Extravergine d'Oliva Dante, 3 cucchiari

sale e pepe, q.b.

Preparazione:

Lessate le fave in acqua bollente salata per 10 minuti. Scolatele. In una ciotola battete le uova e aggiungetevi il formaggio grattugiato, una macinata abbondante di pepe e un pizzico di sale. Unite anche le fave e mescolate bene. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. In una padella fonda riscaldate l'olio e fatevi rosolare il cipollotto tagliato a rondelle. Scolate la pasta già cotta e versatela nella padella. Fate insaporire per qualche minuto. Spegnete e aggiungete subito le uova con le fave, in modo che si cuociano solo col calore della pasta. Mescolate bene e servite.