



SPAGHETTI CON CREMA DI FAVE

blog.giallozafferano.it/lacucinadiloredana/



Ingredienti per 4 persone:

un kg di fave fresche
320 grammi di spaghetti
80 grammi di salame
4-5 cucchiari di formaggio grattugiato (anche pecorino)
50 grammi di mandorle
Olio evo (io Olio Dante)
sale

Preparazione:

Pulite le fave e fatele bollire per 10-12 minuti in acqua salata. Se le fave sono più grandi lasciatele cuocere qualche minuto in più. Scolatele, lasciatele raffreddare e togliete la buccia che le ricopre. Conservate anche l'acqua di cottura delle fave per cuocervi dentro gli spaghetti. Tenete da parte alcune fave e frullate le altre con il formaggio grattugiato, le mandorle, 4-5 cucchiari di olio evo e 3-4 cucchiari dell'acqua di cottura. Otterrete una deliziosa crema di fave. Fate cuocere gli spaghetti, scolateli al dente, tenendo da parte ancora un pochino di acqua di cottura. Condite gli spaghetti con la crema di fave (se occorre unite anche qualche cucchiario dell'acqua di cottura), le fave tenute da parte, il salame tagliato a striscioline ed un filo di olio evo.