



PASTICCIO DI PASTA AL PROSCIUTTO, FAVE E PECORINO

www.pensieriepasticci.ifofood.it



Ingredienti:

320 g pasta fusilli trafilata al bronzo
200 g creme fraiche
200 g fave sbollentate e al netto delle pellicine
90 g cubetti di prosciutto cotto
4 cucchiari pecorino romano grattugiato
2 cucchiari Olio di Oliva, per me Dante più un goccio per spennellare la pirofila
1 cipollotto rosso piccolo
sale e pepe

Preparazione:

Sgranare i baccelli di fave, lavarle e sbollentarle in acqua bollente per alcuni minuti, poi togliere le pellicine ad una ad una, lavoretto un po' noioso ma necessario. In una capace padella antiaderente far rosolare il cipollotto tritato finissimamente con l'olio, poi aggiungere le fave e il prosciutto cotto, salare e pepare a piacere e far insaporire e saltare per alcuni minuti a fiamma vivace. Nel frattempo cuocere la pasta leggermente al dente, scolarla e versarla nella padella col condimento di fave e prosciutto, facendola saltare qualche minuto per insaporirla bene. Accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 180° ventilato. Spennellare una pirofila da forno con un goccino d'olio, versarci la pasta condita e amalgamare il tutto con la creme fraiche e il pecorino grattugiato, spolverizzandone una buona quantità in superficie. Infornare per circa una decina di minuti, accendendo il grill proprio un attimo verso la fine per creare una croccante crosticina superiore. Servite caldissima!