

## Tagliere di fave, pancetta, pecorino e pane fresco



Fave, pecorino, pancetta e pane fresco: un antipasto freddo da gustare in tarda primavera, quando le fave riempiono i banconi dei mercati e l'arrivo della bella stagione invoglia a fare gite fuori porta e cene rustiche all'aperto.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 30'

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

La preparazione è estremamente facile e veloce, ecco come fare un bel tagliere di fave, pecorino, pancetta dolce e pane fresco.

La parte più "noiosa" è la sgranatura delle fave, che deve essere fatta rompendo il baccello ed estraendo i semi facendo scorrere il dito lungo la parte interna del baccello. Raccogli le fave in una ciotola e se hai tempo, puoi sbucciare ogni seme pulendolo della escrescenza e dalla pellicola esterna: in questo modo il loro sapore sarà più dolce. Condisci le fave con sale ed olio extra vergine di oliva.

Prendi il pezzo di pancetta e puliscilo togliendo il pepe, la cotenna e le parti di grasso ingiallite. Ora tagliala a fette non troppo spesse e disponi 3-4 fette ogni singolo piatto (o meglio in taglieri monoporzione).

Metti nel piatto di portata anche il pecorino tagliato a spicchi privato della crosta, 4-5 cucchiari di fave già condite e due fette di pane fresco.

In questo modo puoi preparare individualmente i piatti di portata e lasciare in un tagliere abbastanza grande a centro tavola la pancetta ancora da affettare, il formaggio rimasto, la pagnotta di pane ed i rimanenti baccelli di fave da sgranare. In questo modo i commensali potranno servirsi da soli per il ripasso.

Per contrastare con la dolcezza delle fave sarebbe preferibile, secondo gusti, usare un pecorino molto stagionato e saporito; come pane invece puoi usare del buon pane toscano non salato cotto a legna. Le fave fresche le riconosci al tatto: i baccelli devono essere turgidi e le fave di un verde intenso e non troppo grandi.

Accompagna questo antipasto fresco (o piatto completo) con del buon vino rosso.

Se non hai un tagliere da portata adeguato, compralo subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

## Ingredienti per 4 persone

- 2 Kg fave fresche
- 400 g pancetta
- 400 g formaggio pecorino
- 1 kg pane