

Pasta con crema di fave



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Metti le fave in una pentola con acqua bollente salata; dopo 2' scolale con un mestolo forato, toglila pelle che le ricopre, mettine da parte una manciata e frulla le altre con le foglie di maggiorana, l'aglio, l'olio, sale e pepe fino ad ottenere una salsa cremosa (se necessario stempera con 1 cucchiaio di acqua di cottura delle fave).

Taglia la pasta a losanghe, lessala per 3' nell'acqua delle fave, condiscila con la crema e il pecorino, impiattala e guarnisci con le fave tenute da parte.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 300 g di pasta fresca all'uovo
- 400 g di fave sgusciate
- maggiorana fresca
- 1/2 spicchio d'aglio

- 1 dl di olio EV
- 6 cucchiaini di pecorino grattato
- sale e pepe