

Pasta con fave fresche e gamberetti



Questo primo piatto ha il sapore dell'estate, con fave fresche e gamberetti si prepara velocemente ed è di sicura riuscita vista la sua semplicità.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Ecco come cucinare la pasta con gamberi e fave. Innanzi tutto armati di un po' di pazienza e sbuccia le fave finché non ne avrai preparate circa 250 grammi e sciacquale sotto acqua fredda

corrente.

Scalda un filo di olio di oliva in una padella antiaderente e fai dorare uno spicchio d'aglio. Aggiungi le fave e lasciale insaporire qualche minuto, spengi il fuoco, toglie i 2/3 e mixali per creare una crema di fave con sale, pepe, parmigiano e due cucchiaini di olio EV di oliva.

Accendi nuovamente il fuoco della padella con le fave ed aggiungi i gamberetti sgusciati; aggiusta di sale, sfuma con del vino bianco e lascia cuocere qualche minuto.

Cuoci la pasta e scolala al dente tenendo da parte dell'acqua di cottura; versa la pasta nella padella con l'aggiunta dell'acqua di cottura, saltala ed aggiungi la crema di fave precedentemente preparata. Fai amalgamare il tutto e servi aggiungendo del prezzemolo fresco tritato.

Se non hai un frullatore ad immersione adeguato, compralo subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di pasta tipo reginette
- 250 g di code di gambero
- 250 g di fave sgusciate
- 1 spicchio di aglio
- 30 g di parmigiano
- olio di oliva
- vino bianco
- prezzemolo
- sale e pepe qb