

Spaghetti con fave, cacio e pepe



Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Scotta le fave in acqua bollente per 1', scolale ed elimina la pellicina che le ricopre. Porta ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocivi la pasta. Intanto scalda l'olio in una padella con gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati, uniscivi le fave e cuoci per alcuni minuti. scola gli spaghetti, lascia da parte un po' d'acqua di cottura e versali nel condimento. Spolverizza con abbondante pepe macinato e cospargi con il pecorino grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 350 g di spaghetti
- **Per il condimento:**
- 200 g di fave sgucciate
- 4 cucchiaini di pecorino
- 3 cucchiaini di olio d'oliva EV
- 2 spicchi d'aglio

- sale e pepe