

Zuppa di fave e pecorino



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Scotta le fave per 1' in acqua bollente salata, scolale e toglila la pellicina esterna; pulisci e lava la lattuga, tagliala a listarelle. Trita la cipolla e taglia la pancetta a striscioline. Scotta il pomodoro per pochi istanti in acqua bollente, sbuccialo, elimina i semi e fallo a cubetti; trita metà della menta. In una casseruola fai rosolare metà pancetta con un pizzico di menta tritata, unisci 2 cucchiaini di olio e la cipolla. Quando questa sarà imbiondita aggiungi il pomodoro, la lattuga e le fave, mescola e copri di brodo. Cuoci la minestra a fuoco basso per circa 20, finché le fave saranno ben cotte e regola di sale.

In un padellino fai rosolare la pancetta finché sarà croccante. Spolverizza la minestra con il pecorino grattugiato grossolanamente, una macinata di pepe e la restante menta tritata. Distribuisci sulla superficie la pancetta croccante, condisci con un filo d'olio, guarnisci con le foglie di menta e con i crostini di pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di fave fresche sgusciate
- 120 g di pecorino semistagionato
- 1 cespo di lattuga
- 1 grossa cipolla
- 80 g di pancetta a fettine
- 1 pomodoro
- 4 rametti di menta
- 3 cucchiaini di olio EV
- 1 l di brodo vegetale
- fettine di pane casereccio
- sale e pepe