

PRIMI PIATTI

Reginette alla Crema di fave

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo reginette	350 g
Fave	800 g
Finocchietto selvatico	50 g
Formaggio di capra stagionato	150 g
Aglio	1 spicchio
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Peperoncino fresco piccante	1

■ Preparazione

- 1 Sbucciate le fave e lessatele per pochi minuti in acqua bollente salata, finché cioè saranno tenere, poi scolatele e frullatele.
- 2 Tritate l'aglio con il finocchietto e il peperoncino e rosolatelo in una padella con 2 cucchiai d'olio.
- 3 Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela subito con 2-3 cucchiai d'olio e la crema di fave.
- 4 Disponetela a strati in una teglia oliata, alternandola con il mix di aglio e il formaggio sbriciolato, e passatela sotto il grill del forno caldo per 5 minuti.
- 5 Servite subito. All'acquisto, scegliete fave dal baccello duro e croccante: sono sicuramente più fresche.