

ZUPPE E MINESTRE

Crema di fave con scaglie di pecorino

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Fave sgusciate surgelate	450 g
Latte	400 g
Formaggio pecorino fresco	80 g
Farina bianca	40 g
Burro	40 g
Olio d'oliva extra-vergine	1 filo
Sale	

■ Preparazione

- 1 Lessate le fave nella pentola a pressione, in acqua bollente non salata (circa 8 minuti). Scolatele e passatele con il passaverdura, usando il disco medio, per eliminare la buccia (tenetene da parte 2 cucchiaini).
- 2 Fate sciogliere il burro in una pentola, mescolatevi la farina, quindi il latte versato a filo. Lasciate prendere il bollore e fate addensare, mescolando, per circa 8 minuti.
- 3 Unite allora il passato di fave, salate, mescolate e date altri 2 minuti di cottura. Versate la minestra nei piatti fondi individuali.
- 4 Condite ogni porzione con il pecorino tagliato a scagliette e con un filo di olio di oliva crudo. Guarnite con le fave intere tenute da parte e servite.