

PRIMI PIATTI

Fusilli primaverili

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di fusilli bucati
200 g di fave sgranate e sbucciate
100 g di speck
100 g di pecorino romano a scaglie
2 cespi di indivia
8 cucchiai d'olio
aglio
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare a julienne sottile l'indivia privata del torsolo e lavarla.

Tagliare a julienne lo speck.

Mettere a bollire l'acqua per la pasta.

Scaldare l'olio in una padella larga insieme all'aglio e lo speck.

Aggiungere le fave e l'indivia e salare, lasciar cuocere per 20 minuti circa.

Una volta cotto aggiungere quasi tutto il pecorino tenendone da parte qualche scaglia.

Cuocere la pasta, scolarla e insaporirla nella padella del condimento.

Guarnire con qualche scaglia di pecorino, una macinata di pepe e servire.



Ingredienti per 3 persone.

NOTE