

PRIMI PIATTI

Spaghetti con macco di fave fresche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

fave fresche (se non di stagione sono perfette le fave congelate)
1 spicchio di aglio
olio
spaghetti
ricotta fresca
pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Sbollentare in acqua salata le fave e sgusciarle.



2 In un largo tegame scaldare l'olio, aggiungere l'aglio e le fave e far insaporire.



3 Durante la cottura schiacciare le fave in modo da ottenere un purè a grana grossolana.



4 Ammorbidire, se necessita, con uno o più cucchiariate dell'acqua di cottura degli spaghetti, togliere l'aglio.

Scolare gli spaghetti e versarli nella padella, mescolare.



5 Impiattare e completare con un cucchiaio di ricotta e del pepe macinato.

