

PRIMI PIATTI

Pasta con fave e pancetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **pasta con fave e pancetta** è una **ricetta gustosa e veloce**, perfetta per portare in tavola i [sapori della primavera](#). Le mezze maniche rigate si amalgamano a un condimento ricco di pancetta croccante, fave fresche e pecorino romano, creando un [primo piatto](#) semplice ma davvero irresistibile

INGREDIENTI PER FARE LA PASTA CON FAVE E PANCETTA

MEZZE MANICHE 320 gr
FAVE già sbucciate - 250 gr
PANCETTA 120 gr
PECORINO ROMANO DOP 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO
MENTA FRESCA

COME SI FA LA PASTA CON FAVE E PANCETTA

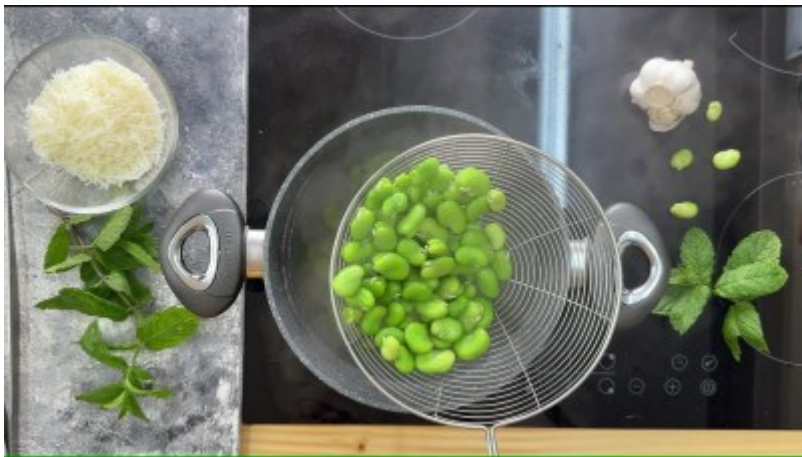
1 Per preparare la pasta con fave e pancetta, inizia proprio dalla pancetta. Taglia la

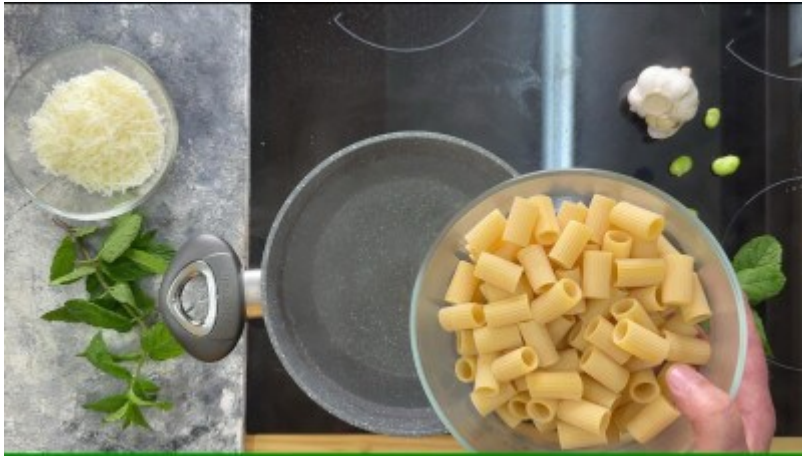
pancetta a striscioline, quindi versala in padella con lo spicchio d'aglio, senza aggiungere ulteriori grassi. Mescola spesso; quando la pancetta sarà ben croccante, elimina l'aglio.





2 Porta a bollore dell'acqua in un tegame e sbollenta le fave per 3 minuti. scola le fave lasciando l'acqua di cottura nel tegame: ti servirà per cuocere la pasta. Trasferisci le fave nella padella con la pancetta. Nel frattempo, cala la pasta nell'acqua di cottura.





3 Insaporisci fave e pancetta con sale e pepe nero. Mescola bene per far amalgamare tutti gli ingredienti. Scola la pasta al dente direttamente nella padella con il condimento.





- 4 Aggiungi un mestolo di acqua di cottura della pasta e qualche cucchiaio di pecorino romano. Manteca il tutto a fuoco vivace fino a ottenere una crema.



- 5 Impiatta e completa il piatto con un'ulteriore spolverata di pecorino romano e qualche fogliolina di menta fresca. Servi subito.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Conserva l'acqua di cottura delle fave per lessare la pasta: ricca di sapore e sostanze nutritive.

Se avanza della pasta, usala per preparare una [frittata di pasta](#) rustica.

Puoi sostituire la pancetta con guanciale per un gusto ancora più intenso.

Non buttare le bucce delle fave fresche: puoi usarle per arricchire [minestre e zuppe](#).

COME CONSERVARE LA PASTA CON FAVE E PANCETTA

La pasta con fave e pancetta si gusta al meglio appena preparata. Se ti avanza, conservala in frigorifero per massimo un giorno e riscaldala in padella con un filo d'acqua per restituirle cremosità.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pasta con zucchine e pancetta: veloce e saporita.

Fettuccine alla papalina: primo piatto primaverile.

Macco di fave: vellutata cremosa e raffinata.

Frittata di fave: piatto unico pratico e nutriente.

Insalata di fave fresche e pecorino: antipasto tipico del Primo Maggio.