

PRIMI PIATTI

# Tagliolini fave, guanciale e pecorino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

TAGLIOLINI 500 gr  
GUANCIALE DI MAIALE 100 gr  
SCALOGNO 1  
FAVE 300 gr  
PECORINO ROMANO 100 gr  
SALE  
PEPE NERO

Tagliolini fave, guanciale e pecorino...un tripudio di primavera! Un trionfo ormai collaudato da tempo e riutilizzato in più e più varianti le fave, il guanciale ed il pecorino sono reinventati in questo primo piatto gustosissimo.

Il trucco? Mantecate bene con poca acqua di cottura della pasta e otterrete una crema che avvolgerà i tagliolini per un primo piatto davvero da non scordare!

# PREPARAZIONE

1 Prendete il guanciale, togliete la cotenna e tagliatelo a listarelle.



2 Mettete una padella sul fuoco senza condimento e fatevi rosolare il guanciale.



3 Nel frattempo affettate lo scalogno e unitelo alla padella e fate rosolare insieme.

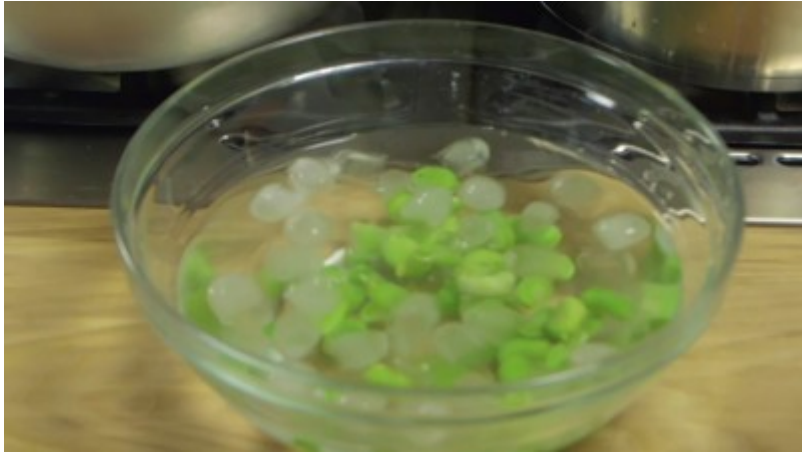




- 4 Togliete le fave dai baccelli e sbucciatele. Tuffate i baccelli in acqua bollente per 5 minuti, successivamente scolateli e passateli nell'acqua e ghiaccio.

Una volta fredde, scolatele.





**5** Cuocete i tagliolini nella stessa acqua usata per le fave molto al dente.



**6** Legate il sugo al guanciale con un mestolo di acqua di cottura dei tagliolini.



- 7** Scolate i tagliolini e passateli in padella con il sugo, nel caso aggiungete un altro goccio d'acqua di cottura della pasta.



- 8** Aggiungete il pecorino a pioggia e mantecate il tutto.



- 9 Insaporite con il pepe e terminate di mantecare. Servite nei piatti e aggiungete solo alla fine le fave messe da parte.

