

PRIMI PIATTI

Spaghetti con macco di fave fresche

di: *anda*

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.

