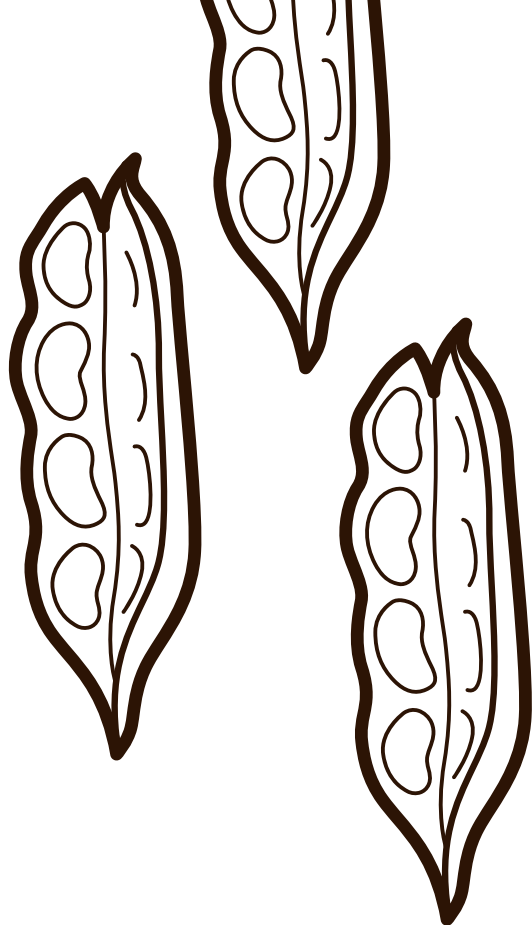




Ingredienti per 6 persone

500 gr di trenette
400 gr di fave fresche sbucciate
300 gr di pomodorini
100 gr di pecorino grattugiato
50 gr di guanciale
Olio extravergine d'oliva
Finocchietto selvatico
Vino bianco secco
Peperoncino
Sale

Trenette con fave, guanciale e pecorino

Far sbollentare le fave in acqua bollente salata per circa 5 minuti; scolarle e poi, una volta fredde, privarle della pellicina esterna. In una padella piuttosto ampia, far soffriggere nell'olio uno spicchio di aglio, un po' di peperoncino fresco, il guanciale tagliato a cubetti e del finocchio tritato. Una volta che il tutto è ben rosolato, eliminare l'aglio e sfumare con il vino bianco; poi, aggiungere i pomodorini tagliati in quattro parti, e cuocere circa 10 minuti.

Negli ultimi minuti di cottura aggiungere le fave, regolare di sale e far insaporire. Lessare al dente le trenette, scolarle e farle saltare un paio di minuti in padella con il condimento, aiutandosi con l'acqua di cottura della pasta. Una volta fuori dal fuoco mantecare, con il pecorino. Servire in tavola con altro finocchietto tritato e un filo d'olio.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.