



Ricetta N. RE000191

Registrata in data 15 Gen 2016 alle ore 18:41

da SILVIO MARTUSCELLI

Anche la Fresina ha voglia di primavera

Anche se siamo in pieno inverno, è innegabile la voglia di primavera che alberga nel cuore di ciascuno di noi. Proviamo a sublimarla in parte con questa " pasta con le fave " un pò diversa ma sicuramente non banale.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Fresine di Gragnano
500 g di fave fresche
250 g di pancetta di maiale nero casertano
150 g di pecorino Fiore Sardo DOP
3 cipollotti freschi
2 bulbi di aglio fresco
4 peperoni cruschi di Senise
un mazzetto di germogli di finocchietto selvatico
olio EVO, sale e pepe q.b.

Preparazione

In una pentola capiente, portate a bollore dell' acqua non troppo salata; immergetevi dentro le fave per pochi istanti e raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio, dopodiché pulitele della piccola buccia esterna e conservate solo il loro cuore verde e tenero.

Non buttate via l' acqua perché vi servirà per la cottura delle Fresine di Gragnano.

In una padella capiente, sminuzzate l' aglio ed il cipollotto in due cucchiari di olio EVO e fateli andare a fiamma delicatissima e, quando iniziano a prendere colore, aggiungete la pancetta.

Nel frattempo che la base di aglio, cipollotto e pancetta si insaporiscono, scottate i peperoni cruschi nell' olio bollente. Tamponateli con carta assorbente e, non appena saranno ben asciutti, sminuzzateli in maniera grossolana.

Scolate le fresine al dente e tuffatele in padella aggiungendo, se necessario, un goccio di acqua di cottura. Completate la cottura in padella e lasciate che tutti i sapori si amalgamino completamente. A questo punto, spegnete la fiamma e mantecate col pecorino grattugiato al momento.

Componete il piatto: alla base andrà un nido di fresine, poi dei petali di pecorino e, se piace, un giro di pepe nero; una spolverata di peperoni cruschi e, per completare, qualche germoglio di finocchietto selvatico.

Buon appetito.

Vino consigliato

S. Anna di Isola Capo Rizzuto Rosato Doc;
Rocca Delle Macie - Rubizzo;
EST! EST!! EST!!! di Montefiascone Poggio dei Gelsi