



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003297 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Apr 2020 alle ore 20:25

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cacio (cavallo) e pepe con fave e pancetta

Dal connubio di due piatti tradizionali, ne vien fuori uno che ammalia i sensi e fa gioire le papille gustative! Una piccola variazione è stata fatta sul tema "Cacio" usando al posto del tradizionale Pecorino Romano il Cacio(cavallo) Silano Dop.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g Fettucce
Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo
160 g Caciocavallo Silano Dop
800 g Fave fresche
100 g Pancetta stagionata
Q.b. Pepe nero
Q.b. Sale
1 Cipolla ramata
Una cipolla medio-piccola
Q.b. Olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Sbucciare le fave fresche, sbollentarle per un paio di minuti e raffreddarle subito dopo la cottura in acqua fredda. Tagliare la pancetta a pezzetti e far rosolare insieme alla cipolla affettata in una padella con l'olio extra vergine d'oliva. Dopo un paio di minuti aggiungere 3/4 delle fave e far cuocere per un altro paio di minuti. Nel frattempo calare la pasta e prima di scolarla prelevare una tazza di acqua di cottura. Dopo aver scolato le fettucce rimetterle nella pentola insieme ad un po' d'acqua di cottura ed il Caciocavallo precedentemente grattugiato e il pepe. Aggiustate con l'acqua di cottura finché il cacio non si attaccherà uniformemente alle fettucce come una crema. Quindi aggiungere metà del condimento preparato nella padella, girare e impiattare. Cospargere con il restante condimento e decorare con il resto delle fave messe da parte.

Vino consigliato

Greco Doc Sannio

La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa