



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003190 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Mar 2020 alle ore 12:23

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fettuccine con macco di fave fresche e gamberi

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g Favette sbucciate due volte
Solo la polpa
16 Gamberetti sgusciati
Media grandezza
1 Cipolla bianca
Q.b. Basilico
Q.b. Sale e Pepe
Q.b. Olio extravergine d'oliva
1 bicchiere Acqua
320 g Fettuccine

Preparazione

In una casseruola mettere dell'olio di oliva extravergine e la cipolla tagliata a Julien, fare un leggero soffritto, appena appassita la cipolla aggiungere le favette e un bicchiere di acqua.

Appena cotte le fave, toglietene una parte e aggiungete a crudo del basilico tagliato finemente e i gamberi a crudo, il calore li farà imbiancare un po'.

Continuate la cottura del resto delle fave fino a farle diventare una purea, se volete, aiutatevi con un mix per farmene una vellutata.

Cuocete la pasta, qualche minuto prima della cottura desiderata, scolate e maneggiare con la purea di fave e poi impiattare aggiungendo le fave con i gamberi che erano messe da parte.

Vino consigliato

Un vino bianco