



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003270 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Mar 2020 alle ore 17:40

da CARLO SPINA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Rigatoni, fave, piselli, guanciaie, fonduta di pecorino

Una ricetta semplice con i prodotti di stagione

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 2 persone

50 g Guanciaie di maialino nero Casertano

100 g Piselli

70 g Fave

80 g Pecorino romano

180 g Rigatoni

Q.b. Cipolle

Q.b. Sedano

Q.b. Olio evo

Strumenti di cottura

Padelle, pentole, frullatore immersione

Preparazione

Pulire i piselli e sbollentarli, fare lo stesso con le fave, fare un brodo con le bucce di piselli cipolla e sedano, fare una fonduta di pecorino frullando il pecorino con un frullatore e dell' acqua calda a 55°.

Quindi far appassire il cipollotto in olio extra vergine, aggiungere le fave, i piselli e il guanciaie tagliato a julienne, aggiungere un po' di brodo di piselli, togliere la pasta al dente e finire la cottura in padella, finire il piatto con la fonduta di pecorino e un po' di erbe.