



**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, guanciale, fonduta di pecorino**

Una ricetta semplice con i prodotti di stagione

Tempo di preparazione: 10 minuti

### **Ingredienti per 2 persone**

50 g Guanciale 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 guanciale 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.