



RICETTA: TAGLIATELLE CON FAVE E PANCETTA CROCCANTE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 60 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di tagliatelle
- 800 g di fave fresche
- 100 g di pancetta stirata
- 1 cipolla
- 300 ml di panna da cucina
- 3 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- sale
- pepe

Preparazione:



Taglia la pancetta a listerelle (1). Sgrana le fave (2) e falle scottare le fave per 5 minuti in una pentola d'acqua bollente salata. Scolale e privale della pellicina che le ricopre (3).



Metti l'olio in un tegame e fai appassire la cipolla finemente tritata, aggiungi le fave (4) e falle rosolare brevemente mescolandole con un cucchiaino di legno. Insaporisci con un pizzico di sale e di pepe, versa un mestolino di acqua e continua la cottura, a fuoco moderato e a tegame coperto, per 10-15 minuti mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. In una padella antiaderente fai rosolare le listerelle di pancetta, scolale dal grasso, uniscile alle fave (5) e fai insaporire per 1 minuto. Aggiungi la panna (6), regola di sale e abbondante pepe. Cuoci le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolale al dente, condiscile con il composto di fave e pancetta e servile calde.

Olio consigliato:



Fragrante