

Tonnarelli al pesto di fave e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 2 persone)

- 200 g di tonnarelli freschi (o altra pasta all'uovo lunga)
- 500 g di fave fresche in baccello (circa 150 g di fave sgranate)
- 50 g di Pecorino Toscano DOP
- 50 g di olio EVO
- Sale q.b.

Procedimento

Sgranate le fave, sbucciatele e sbollentatele per 2-3 minuti. Scolatele e immergetele in acqua molto fredda per bloccarne la cottura.

Mettete le fave in un mortaio (o nel frullatore), aggiungete metà dell'olio, il sale e il Pecorino Toscano DOP grattugiato e iniziate a pestare (o a frullare) fino a ottenere una pasta densa e cremosa. Copritela con l'olio EVO avanzato e mettetela in frigorifero.

Cuocete i tonnarelli freschi in abbondante acqua bollente salata per circa 3 minuti.

Condite i tonnarelli con il pesto di fave e Pecorino Toscano DOP e servite.

(Luca del blog [Buone ricette per cattivi cuochi](#))

