

## Ricetta mezze maniche crema di fave e pecorino

### Ricetta mezze maniche crema di fave e pecorino, procedimento:



1. Pulire i fiori di zucca, tagliarli a listarelle e soffriggerli per cinque minuti con una parte dell'olio e lo spicchio d'aglio



2. Sbucciare le fave e frullarle con un mestolino di acqua

Mettere a bollire l'acqua e prima che bolla aggiungere il sale necessario. Mettere la pasta e nel frattempo imbiondire il trito di cipolla con l'olio rimanente



3. Aggiungere la crema di fave e un mestolino di acqua di cottura, far insaporire fino al termine della cottura della pasta



4. Scolare la pasta, saltarla nella crema di fave, aggiungere il pecorino e mescolare. Se necessario, aggiungere un ulteriore mestolino di acqua di cottura

Servire, guarnendo ogni piatto con una parte dei fiori di zucca ed una spolverata di pecorino



## **Consigli & curiosità sulla ricetta mezze maniche crema di fave e pecorino**

Le mezze maniche fave e pecorino sono un primo piatto semplice ed economico, necessita di materie prime di qualità. Se non gradite il pecorino perché ha per voi un sapore troppo deciso, potete sostituirlo con del parmigiano grattugiato

Servire le mezze maniche fave e pecorino in abbinamento con [Canavese Bianco](#) o in alternativa con [Melissa Bianco](#)