

Bucatini salsiccia, fave e pecorino



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



...buongiorno amici, tutto bene?

Io così così...sono reduce da alcune giornate di emicrania fortissima...ieri sono stata malissimo, roba da non connettere. Ieri pomeriggio mi sono dovuta coricare al buio e rimanerci per più di tre ore...tremendo. nemmeno le pastiglie sono riuscite a fare qualcosa. Non ce l'ho fatta neppure a visitare i vostri blog, perdonate.

Per concludere la settimana, con la speranza che oggi vada meglio (ho comunque già preso una pastiglia stamane!), visto che ho parecchi impegni in giornata, dulcis in fundo una cena di classe (!!!), ho voluto postarvi questa pasta, preparata

qualche tempo fa...

Le fave sono quelle da me comperate in primavera, che poi pulisco e conservo in freezer per future evenienze.

E' un piatto di una facilità estrema (caratteristica ormai comune a tutte le mie ricette!!!!) e pure tanto veloce...forse la cosa più lunga è togliere le pellicine alle fave, eheheheh!

Provatele...vi conquisterà!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Ingredienti:

Un bel pezzo di salsiccia dolce (io non l'ho pesata! Fate a piacere...)

2 manciate di fave (io ho utilizzato le mie congelate...sono comodissime!)

olio d'oliva

pecorino semistagionato

sale e pepe

pasta bucatini (per tre persone io ne ho messi 220 gr)

vino bianco secco mezzo bicchiere

Preparazione:

In un pentolino far bollire dell'acqua e buttarci le fave per sbollentarle solo qualche minuto...scolarle e privarle della pellicina che le ricopre.

Sinceramente non amo fare questo lavoro un pò noiosetto...qualcuno magari preferisce evitare questa operazione, ma così trovo che siano più tenere.

Metterle da parte.

In una larga padella antiaderente far scaldare un filo d'olio e aggiungerci la salsiccia, spellata e sbriciolata grossolanamente: rosolare per bene, salare e pepare (non molto!) e sfumare con il vino bianco.

Aggiungerci le fave e cuocere a fuoco medio senza coperchio per una decina di minuti, facendo restringere il sughetto creato dal vino.

Nel frattempo cuocere la pasta in una pentola con abbondante acqua salata...scolare e versare nella padella col condimento, far saltare appena ed impiattare.

A piacere (io non l'ho fatto) una spolverata di pepe nero e un filo d'olio.

Su ogni piatto alla fine prima di servire, grattuggiare al momento una generosa dose di pecorino.

Non mi resta che augurarvi buon fine settimana...e buon appetito!