

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## fusilli con fave, pancetta e pecorino

Strawberry · Tuesday, April 10th, 2012

### **Ingredienti:**(4 persone)

- 400gr fusilli
- 200gr fave fresche
- 150gr pancetta tagliata finemente
- 75gr pecorino
- 75 gr parmigiano
- 3tuorli di uova e un uovo intero
- olio extravergine
- sale pepe

### **Preparazione:**

Sbucciate le fave e lessatele per 10 minuti in acqua salata. In una padella ampia, versate l'olio, la pancetta fatta a pezzettini minuscoli, e le fave lessate, fate rosolare il tutto: In una ciotola, sbattete i tuorli e l'uovo intero con parmigiano e pecorino. Cuocete la pasta in acqua salata, scolate e passatela in padella con la pancetta e le fave, versate le uova sbattute, mescolate e aggiungete un filino di pepe.

This entry was posted on Tuesday, April 10th, 2012 at 8:41 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.