

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Orecchiette con pomodorini e fave

Strawberry · Monday, May 6th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 350gr orecchiette
- 200gr fave
- 250gr pomodorini
- uno scalogno
- basilico
- 50gr pecorino
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Sbucciate le fave e lessatele in acqua salata per alcuni minuti, sgocciolatele, togliete la pellicina e versatele in una ciotola, lavate e tagliate i pomodorini, tritate finemente lo scalogno, tritate il basilico e mettete tutto nella ciotola con le fave, condite con olio, sale e pepe. Cuocete le orecchiette in acqua salata, scolatele e versatele nella ciotola, amalgamate, disponetele su di un piatto da portata e cospargete con pecorino grattugiato o a scaglie.

This entry was posted on Monday, May 6th, 2013 at 6:11 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.