

FUSILLI ALLE FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 600 g di fave,
- 3 pomodori da sugo,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- formaggio pecorino grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale.

Mettere in una casseruola con l'olio l'aglio e la cipolla tritati, unire le fave sgranate e scottate in acqua salata per 5 minuti, far insaporire, aggiungere i pomodori spellati e tagliati a filetti, versare un bicchiere d'acqua, salare e cuocere per 40-45 minuti.

Cuocere i fusilli al dente in abbondante acqua salata, condirli con le fave e abbondante pecorino e servire.