

PAPPARDELLE AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 100 g di fave fresche sgranate,
- 100 g di piselli sgranati,
- 4 cipollotti freschi,
- 2 carciofi,
- prezzemolo,
- formaggio pecorino romano non troppo stagionato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

In una larga padella, fare appassire i cipollotti a rondelle in 4 cucchiaini d'olio d'oliva extra-vergine; aggiungere i carciofi a spicchietti, dopo 5 minuti le fave e dopo altri 5 minuti i piselli e il prezzemolo tritato, sale, pepe.

Far stufare il tutto per circa 5 minuti, bagnando con un mestolino di acqua di cottura della pasta, poi scolare quest'ultima al dente, trasferirla nella padella del condimento e farla saltare, abbondantemente cosparsa di formaggio grattugiato.