

STRACCI CON RAGÙ DI FAVE

Ingredienti per 6 persone:

Per gli stracci (pasta):

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Per il condimento:

- 240 g di piselli e fave sbollentati,
- 12 code di gambero sgusciate,
- 8 fiori di zucca,
- 1 spicchio di aglio,
- timo,
- maggiorana,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Per la pasta: lavorate energicamente la farina con le uova, un pizzico di sale e l'olio; passate l'impasto nella macchinetta per ottenere le sfoglie che taglierete poi a rombi irregolari (stracci).

Per il condimento: rosolate le code di gambero in 1 cucchiaio d'olio caldo.

In una larga padella, stufate, con 2 cucchiaini d'olio e aglio tritato, le fave e i piselli; unite i fiori di zucca puliti, gli stracci già lessati al dente, sale, pepe e saltate il tutto a fuoco vivo.

Completate la pasta con le code di gambero, il trito aromatico di timo e maggiorana e servite subito.