

SPAGHETTI CON LE FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- 1 kg di fave fresche,
- 100 g di burro,
- quattro cucchiai di olio,
- una piccola cipolla,
- brodo,
- sale,
- pepe,
- parmigiano.

Sgranate le fave e raccoglietele in un piatto. Mettete in un tegame un terzo del burro, l'olio e la cipolla ben tritata: fate rosolare bene, poi unite le fave, lasciandole insaporire e impregnare di condimento. Bagnatele quindi con un mestolo di brodo caldo, salatele, pepatele e fatele cuocere finché si saranno asciugate quasi completamente. Intanto fate lessare gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, avendo cura che arrivino al punto giusto di cottura contemporaneamente alle fave: quindi scolateli, rovesciateli in una zuppiera, unitevi il restante burro, le fave e il parmigiano e mescolateli bene.