

FAVÒ

Ingredienti per 4 persone:

- 1 spicchio di aglio,
- basilico,
- 100 cl di brodo di dado,
- 1 noce di burro,
- 300 g di burro fuso,
- 1 cipolla piccola,
- 250 g di fave fresche,
- 300 g di formaggio fontina,
- 70 g di lardo,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 70 g di pancetta di maiale,
- 3 pugni di crostini di pane nero,
- 4 pugni di pasta tipo ditaloni rigati,
- 1/2 scatola di polpa di pomodoro,
- prezzemolo,
- 70 g di salsicce,
- salvia,
- 1 gambo di sedano,
- timo.

Soffriggere i salumi e i gusti precedentemente tritati con il frullatore, aggiungere le fave, il pomodoro e il brodo, lasciare cuocere 20 minuti le fave, quindi buttare la pasta e aspettare che sia al dente.

Controllare che sia sempre piuttosto brodosa.

Quando la pasta è cotta unire la fontina tagliata a dadini grossi e il pane tostato precedentemente nel burro fuso.

Mescolare bene, coprire per 5 minuti, servire.