



## **Pasta e fave**

### **Ingredienti**

fave

cipolla

sedano

carota

500 gr. di pasta

dado vegetale

guanciale 200 gr.

abbondante pecorino romano grattugiato

Sgranare le fave e lavarle. Nel frattempo fare un soffrittino con l'olio, la cipolla e il sedano tritati finemente in un grosso tegame. Unire le fave, aggiungere un po' d'acqua, il dado e coprire. Lasciar cuocere quasi un'ora, aggiungendo acqua se necessario. Quando le fave saranno quasi cotte, portare a bollore dell'acqua salata e cuocere la pasta secondo le indicazioni della scatola, scolare molto al dente e versare la pasta nella minestra di fave, mantecare. In un padellino far soffriggere il guanciale tagliato a striscioline nell'olio, versare sulla minestra e spolverare con abbondante pecorino romano grattugiato.