

# Spaghetti fave e pancetta



## Ingredienti

1 kg di fave fresche  
250 gr di pancetta affumicata  
1 cipollotto fresco di Tropea  
Ricotta salata q.b.  
400 gr di spaghetti  
Sale e pepe q.b.

È tempo di fave. Ho eseguito questa ricetta su consiglio di un amico mentre al mercato compravo le fave. Ero scettica, ma devo dire che li abbiamo divorati.

Sbucciate le fave, togliete il picciolo e sbucciate le fave più grosse.

In una padella mettete la pancetta e fatela cuocere un po', aggiungere il cipollotto tagliato finemente. Farlo cuocere insieme alla pancetta, aggiungere le fave e farle appassire un po'. Aggiungere poco sale e pepe.

Aggiungere un bicchiere di acqua calda, coprite e fate cuocere a fuoco basso.

Nel frattempo cuocere gli spaghetti e negli ultimi due minuti finite la cottura in padella con le fave, se occorre, aggiungere un po' di acqua di cottura perché devono risultare morbidi ma non asciutti.

Servire con una spolverata di ricotta salata. E buon appetito!