TORCETTI CON FAVE, PECORINO E PANCETTA CROCCANTE



Ingredienti Menù

150 g. Grancrema di Pecorino - KG1

350 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pepe nero

q.b. Timo fresco

50 g. Cipolla

100 g. Parmigiano reggiano

500 g. Fave

500 g. Torcetti

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 6 persone

Sbianchire le fave fresche in abbondante acqua salata, quindi brasarle in una casseruola insieme a un poco d'olio extravergine e alla cipolla tritata. Tagliare il guanciale a listarelle e soffriggerlo a fuoco vivo fino a renderlo croccante e dorato. A questo punto cuocere al dente i torcetti e, dopo averli scolati, saltarli in padella insieme alla Grancrema di pecorino, alle fave e al guanciale. Completare con il parmigiano grattugiato e una generosa macinata di pepe.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)