

## TORCETTI CON FAVE, PECORINO E PANSETTA 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.