

LINGUINE ALLE FAVE CON GUANCIALE E PECORINO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 320g linguine
- 160g Crema di Fave
- 100g guanciale
- 40g pecorino grattugiato
- q.b. fave fresche
- q.b. Pepe Arlecchino Tritato
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Cuocere le linguine in abbondante acqua salata.
- A parte in una padella rosolare il guanciale tagliato a pezzi grossi, aggiungere la crema e le fave fresche sgusciate.
- Scolare la pasta, unirla al condimento e, dopo averla saltata ripetutamente, servire ancora fumante decorandola con il pecorino grattugiato e il pepe.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Fave



**Pepe Arlecchino
Tritato**



Fiocchi di Sale Marino



**Pepe Nero Macinato
Grosso**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**