

## PASTA CON LE FAVE E PANCETTA

Sgusciare le fave e togliere le bucce interne. preparare un soffritto di cipolla, aggiungere la pancetta a cubetti e le fave. Portare avanti la cottura con l'aggiunta a piccole dosi di brodo vegetale per una decina di minuti. Aggiungere dei pomodorini tagliati a pezzetti e aggiustare di sale. Terminare la cottura a fuoco basso aggiungendo ancora poco brodo vegetale se il sugo si asciugasse troppo. Cuocere la pasta (vanno molto bene i fusilli o simili) e passarla nel sugo al dente. Spolverare con pecorino.

RICETTE DI CUCINA