



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Fusilli con fave e piselli alla carbonara

Ingredienti (per 4 persone)

- 350 g di fusilli
- 1/2kg di fave
- 1/2kg di piselli
- 2 cipollotti
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di brodo di carne
- 100 g di grana (o pecorino)
- Olio d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

1. Sgranare i piselli e le fave e tagliare ad anelli i cipollotti.
2. Versare un po' d'olio in una padella e farvi rosolare i cipollotti.
3. Aggiungere le fave, i piselli e il brodo, insaporire con un po' di sale e bagnare con mezzo bicchiere d'acqua.
4. Far cuocere a tegame coperto per una decina di minuti. Nel frattempo rompere un uovo i una ciotola e mescolarlo con il formaggio grattugiato.
5. Cuocere i fusilli, scolarli nella padella con fave e piselli.
6. Spegnerne il fuoco e incorporare il composto di uovo e formaggio.
7. Mescolare delicatamente e completare con altro formaggio, una manciata di pepe ed eventualmente un filo d'olio a crudo. Servire subito.

