

HUROM
ITALIA

Tonnarelli fave e pecorino

Ricetta della scuola di cucina Mind - Roma

Accoppiamento iconico della primavera romana, immancabile in qualsiasi scampagnata. Questa primavera anticipata, l'inseparabile amico, l'estrattore Hurom, e il mantra che mi risuona nelle orecchie fin da bambina "in cucina non si butta niente" hanno ispirato questa ricettina facile facile. Le fave sono buone ma come per tutti i legumi freschi la parte edibile è all'incirca il 50 per cento. I baccelli delle fave, come quelli dei piselli, sono utilizzabili senza troppa fatica e buttarli è davvero un peccato. La polpa estratta risulta più dolce del legume stesso e molto adatta per vellutate o, come in questo caso, per condire la pasta.



Ingredienti per 4 persone:

500 g di baccelli di fave
120 g di pecorino
320 grammi di tonnarelli
Sale
Pepe
Un'arancia non trattata

Portare a bollire una pentola di acqua salata. Immergervi i baccelli vuoti delle fave, che vi saranno avanzati dalla pulitura. Fate bollire per una decina di minuti e scolateli in una ciotola di acqua ghiacciata per mantenere vivo il colore.

Estraete il succo e polpa con un passaggio nell'estrattore Hurom.

In una pentola bollite i tonnarelli per pochi minuti. Trasferiteli in una padella preriscaldata con acqua di cottura e risottateli aggiungendo il succo ricavato dai baccelli delle fave. Quando la pasta risulterà al dente, e si sarà formata una bella cremina, togliete dal fuoco e mantecate con il pecorino e il pepe. Sul piatto aggiungere qualche zest di arancia per il profumo e per salutare l'inverno!