



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pasta mista con fave e pancetta



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 250 gr di pasta mista
- 1/2 kg di fave fresche
- 250 gr pancetta affumicata
- olio extravergine d'oliva
- 3 cipolline novelle
- parmigiano
- sale
- pepe

Preparazione Pasta mista con fave e pancetta

Passo 1.

Tagliate la pancetta a dadini e tritate la cipolla.

Passo 2.

Fate rosolare il tutto in olio extravergine d'oliva, quindi aggiungete le fave e lasciatele cuocere per qualche minuto.

Passo 3.

Versate nella pentola 2/3 mestoli d'acqua e fate cuocere per una ventina di minuti.

Passo 4.

Aggiungete quindi la pasta e completate la cottura.

Passo 5.

A cottura ultimata insaporite con parmigiano e pepe.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)