



SEDANINO AL VINO ROSSO CON FAVE FRESCHE

Ingredienti

200 gr. di pasta fresca (al vino rosso o integrale)
500 gr. di fave pulite e sbucciate
100 gr. di pecorino canestrato
50 gr. di salsiccia di Minervino
sedano, carota, cipolla, aglio, patate, pomodoro
olio, sale, pepe
vino bianco
vincotto di uva

Procedimento

Crema di fave: mettere in una pentola olio, sedano, carota, pomodoro, patate, cipolla con le fave, coprire con ghiaccio, chiudere ermeticamente e far cuocere a fiamma viva; una volta pronte frullare il tutto e correggere con olio, sale e pepe

Nel frattempo sbollentare la parte restante delle fave per circa 2-3 minuti e, una volta scolate, raffreddare in acqua e ghiaccio.

Portare a bollore in una pentola dell'acqua salata dove cucinare la pasta. In una padella riscaldare olio ed uno spicchio d'aglio, dorare la salsiccia precedentemente privata del budello, sfumare con vino bianco; una volta evaporato il vino aggiungere la crema di fave ottenuta ed unirvi la pasta; correggere a proprio gusto con sale e pepe. Servire con una spolverata di fave raffreddate in acqua e aggiungervi il pecorino canestrato o grana e qualche goccia di vincotto ristretto.