REGINETTE ALLA CREMA DI FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo reginette,
- 800 g di fave,
- 50 g di finocchietto selvatico,
- 150 g di formaggio di capra stagionato,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 peperoncino fresco piccante.

Sbucciate le fave e lessatele per pochi minuti in acqua bollente salata, finché cioè saranno tenere, poi scolatele e frullatele.
Tritate l'aglio con il finocchietto e il peperoncino e rosolatelo in una padella con 2 cucchiai d'olio.
Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela subito con 2-3 cucchiai d'olio e la crema di fave.
Disponetela a strati in una teglia oliata, alternandola con il mix di aglio e il formaggio sbriciolato, e passatela sotto il grill del forno caldo per 5 minuti.
Servite subito.
All'acquisto, scegliete fave dal baccello duro e croccante: sono sicuramente più fresche.