ORECCHIETTE AL RAGÙ D'AGNELLO E FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo orecchiette,
- 150 g di carne d'agnello a fettine,
- 140 g di fave sgranate,
- 150 g di pomodoro fresco tagliato a filetti,
- 8 foglie di basilico,
- 30 g di burro,
- 5 cucchiai di sugo di carne,
- 20 g di scalogno tritato,
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Prepare un soffritto con olio, burro e scalogno, poi metti a rosolare la carne.
Porta a termine la cottura aggiungendo il sugo di carne, i filetti di pomodoro, il basilico tagliuzzato, il sale e il pepe.
Cuoci le orecchiette, in una pentola con abbondante acqua salata con le fave.
Quando sono cotte, scola entrambe, versale in una padella, aggiungi il sugo preparato, fai saltare il tutto a fuoco vivo per 2 minuti e servi.