

Alessandro Borghese Kitchen Sound, minestra di fave di Totò e Peppino

borghese-19-cda7128c

MINESTRA DI FAVE

TRATTO DA: TOTO' PEPPINO E I FUORILEGGE

(Costo €- Tempo 25' - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:

400g pasta cannerone

500g fave fresche

3 patate rosse

1 spicchio d'aglio

Mazzetto di prezzemolo

2 acciughe

2 fette di pane raffermo

Olio Evo e sale q.b.

Preparazione:

Metti a bollire in un tegame dell'acqua.

In una padella crea un fondo con: aglio tagliato a lamelle sottilissime, prezzemolo tritato, acciughe e olio extravergine.

Sbuccia le patate, tagliale a cubetti e falle rosolare nella padella in modo da insaporirle. Aggiungi lentamente l'acqua calda, messa a bollire precedentemente, e aggiusta di sale.

Cala la pasta nella minestra e falla risottare continuando ad aggiungere l'acqua calda.

A parte, sguscia le fave e abbrustolisci in una padella il pane a pezzettini con un filo d'olio.

Servi la minestra fumante, guarnendo con fave sgusciate, pane abbrustolito, una grattata di pepe e un goccio d'olio extravergine.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.
E dal 3 aprile prende il via su Mixer Planet il [nuovo programma con Iginio Massari "The Sweetman"](#).