

# Pasta guanciale fave e pecorino

## INGREDIENTI:

300 gr di reginette (o mafaldine),  
100 gr di fave fresche pulite,  
150 gr di fette di guanciale,  
100 gr di pecorino grattugiato,  
sale qb,  
pepe.

Tritare il guanciale a pezzetti e farlo rosolare a fuoco basso.

Mettere a cuocere la pasta in acqua bollente salata stando molto attenti alla quantità di sale perché in questa ricetta ci sono molti ingredienti sapidi.

Aggiungere le fave pulite dal baccello e dalla membrana che le ricopre al guanciale rosolato e lasciarle insaporire per un paio di minuti.

Scolare la pasta e mantecarla insieme al guanciale e fave, tenere da parte un po' di acqua di cottura della pasta se dovesse asciugarsi troppo durante la mantecatura.

Aggiungere il pecorino e un po' di pepe amalgamare bene con la pasta e servire.