Linguine alle Fave

Primo Piatto

Tempo: 20 min



Ingredienti

- 2 chiare d'uovo 250 g di linguine
- 250 g di pomodori maturi
- 165 g di fave
- 30 g di burro
- 175 cl di brodo di pollo non salato
- 1/4 cte di sale
- 1/2 ctav di senape

Preparazione

1. Con un coltello affilato facciamo a spicchi un pomodoro intero, curando succo e semi. Affettare in filetti tutti gli spicchi, i filetti dovranno essere di circa 6 mm di larghezza. In una padella capiente versare il brodo, mettere sul fuoco finch il brodo non cominci a bollire. A questo punto aggiungiamo sale e fave, continuiamo a cuocere altri 6-7 minuti. Uniamo senape e cipollotti e continuiamo a fuoco basso un altro minuto. Aggiungiamo le fettine di pomodoro assieme a del burro e continuiamo a cuocere altri 2 minuti, mescoliamo saltuariamente. In 3 litri di acqua in ebollizione mettiamo le linguine con almeno cucchiaino di sale, trascorsi 8-9- minuti assaggiamo. Quando la pasta sar al dente, potremo metterla in una padella con le fave. Mescolare bene la pasta con le fave e servire caldo.