

— AGRICOLA —

# PANARESE

## *Gigli fave, guanciale e pecorino di Pienza*

**Tempo di preparazione:** 25 minuti

**Tempo di cottura della pasta:** 8/10 minuti

**Grado di difficoltà:** 1/5

### **Ingredienti per 4 persone:**

320 g di Gigli

1 kg di fave

100 g di guanciale al pepe

4 cucchiaini pecorino di Pienza grattugiato

2 cucchiaini di ricotta di pecora

4 cucchiaini olio extravergine di oliva

Sale q.b.

1 pizzico di pepe nero

### **Preparazione:**

Con un coltello incidere i baccelli delle fave e togliere dal loro interno i semi delle fave, quindi con l'aiuto di un coltellino appuntito, incidere la pellicina che ricopre ogni semino, lasciando solamente i cuori delle favette. In una pentola sul fuoco, portare a bollore dell'acqua e sbollentarci dentro i cuori di fave per non più di due minuti ed una volta scolati, fermare la cottura, e quindi il loro colore brillante, in acqua e ghiaccio.

Tagliare a cubetti il guanciale e versarlo in una padella fredda con un filo di olio extravergine di oliva; accendere il fuoco mantenendo la fiamma leggera fino a che il guanciale non sarà diventato dorato e croccante. A questo punto della ricetta, aggiungere al guanciale anche i cuori di fave sbollentati in precedenza e lasciarli insaporire insieme per qualche minuto.

In abbondante acqua con aggiunta di sale, cucinare i gigli scolandoli bene al dente. Versare la pasta cotta in padella insieme al sugo ed insieme ad un generoso mestolo di acqua di cottura, risottare il tutto in modo che l'amido della pasta avvolga tutti gli ingredienti. Per preparare la salsa al pecorino, versare in una ciotola la ricotta di pecora, il pecorino di Pienza grattugiato e qualche cucchiaino di acqua di cottura delle orecchiette.

Con un cucchiaino lavorare la salsa di formaggi ed aggiungere acqua di cottura quanto basta fino a raggiungere la consistenza che più vi piace. Versare a specchio sul piatto, un cucchiaino di salsa al pecorino ed adagiarvi sopra la pasta, quindi servire con un'abbondante macinata di pepe nero.

Ed ecco golosa e fumante la pasta con fave, guanciale e pecorino.