

## Mezze Maniche con pesto di fave e pecorino

---



Per 🍴 🍴 🍴

### Ingredienti

300 gr di mezze maniche  
150 gr di fave fresche sbucciate  
40 gr di pecorino stagionato  
mezzo spicchio d'aglio  
6 cucchiaini d'olio extravergine di oliva  
6-7 cucchiaini di acqua di cottura della pasta  
sale  
prezzemolo tritato

### Procedimento

Sbaccellare le fave e togliere anche la buccia interna, metterle nel mixer o nel mortaio e preparare il pesto unendo il pecorino grattugiato, l'aglio, l'olio e l'acqua di cottura della pasta. Cucinare le mezze maniche in abbondante acqua salata, scolare e condire in una terrina con il pesto preparato. Servire con prezzemolo tritato.