

Spaccatelli con agnello e fave

Preparate in poco tempo la pasta all'uovo e il ragu' d'agnello? Con Cooking Chef si puo': un menu' della festa ricco e saporito, senza faticare troppo per stendere la pasta.



Tempo preparazione:

20 minuti

Tempo di cottura:

15 minuti

Dosatura:

Per 4 persone

Elenco ingredienti

Per il sugo di carne

800 gr di lombata di agnello

1 ciuffetto di timo

Per gli spaccatelli

150 gr di farina 00

50 gr di farina di grano duro

1 uovo circa

1 pizzico di sale

Per il pesto di fave

300 gr di fave gia' sbollentate e pelate

1 spicchio d'aglio

1 scalogno

timo qb.

3 cucchiaini di pecorino grattugiato

olio extravergine d'oliva qb.

sale e pepe qb.