FRESINE BIO AUX FÈVES

Pâtes

5 personnes | 20 min | 1,3 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 1 kg de Fèves (poids non écossées)
- 200g de Lard
- 2 Gousses d'ail
- Sel : à votre goût
- 350g de Fresine bio semolato **(Réf : 531)**
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 4 cuillères à dessert de Romarin

PRÉPARATION

1. Mettre à bouillir l'eau pour les pâtes
2. Couper les tranches de lard fumé (fines si possible) en petits morceaux. Mélanger le lard, 1 gousse d'ail et le romarin
3. Mettre à cuire les pâtes dans l'eau bouillante et saler moyennement (le romarin rajouté à la fin est salé)
4. Dans une poêle, dorer 1 gousse d'ail avec 4 cuillères d'huile d'olive. Ajouter les fèves et un verre d'eau chaude. Saler, poivrer et cuire pendant 5 minutes à feu moyen
5. Faire revenir le lard pendant 5 minutes dans une poêle
6. Ajouter le lard aux fèves. Ajouter le romarin, et faire revenir à feu doux pendant que vos pâtes cuisent
7. Egoutter les pâtes après environ 7 minutes de cuisson (après reprise d'ébullition de l'eau des pâtes). Garder 1 louche d'eau de cuisson des pâtes dans un bol
8. Mélanger les pâtes avec la préparation et ajouter l'eau des pâtes que vous avez gardé et terminer la cuisson pendant 1 minute
9. Ajouter en sel et poivre à votre goût