Tortellini alla crema di fave

scritto da Mirko Achermann | 9 Dicembre 2021
Per 4 persone

Ingredienti:

- 2 confezioni da 250 gr di tortellini
- 400 gr di fave fresche o surgelate
- 3 scalogni
- 90 gr di olio extravergine d'oliva
- 50 gr di burro
- 150 gr di prosciutto crudo
- 1 cucchiaio di foglie di finocchio tritato
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Per il condimento
Cuocete le fave in acqua leggermente salata; appena sono cotte scolatele.
Quando le fave sono tiepide togliete la pelle che le ricopre e tenetene 1/3 da parte.
Passate il rimanente al passaverdura: amalgamate la polpa con il burro e il finocchio tritato in un tegamino.

Tagliate il prosciutto a dadini.
Tagliate lo scalogno a fettine.
Rosolate il prosciutto e lo scalogno in una padella con l'olio a fuoco moderato senza che lo scalogno prenda troppo colore.

Aggiungete le fave intere e la salsa di fave.
Salate e pepate.

Per servire
Fate bollire una pentola di acqua salata; cuocetevi i tortellini, scolateli al dente e

conditeli con il sugo di fave.
Guarnite con qualche foglia di finocchio.