



TAGLIATELLE DI TEFF PRIMAVERA

****Ricetta adatta anche a celiaci****

Ingredienti: 1Kg. di fave fresche, 500gr. di piselli freschi, porro, prezzemolo, aglio bio, pomodorini datterini (*buoni*), basilico, sale, vino bianco (*S.Spirito Frescobaldi o secco buono*), parmigiano reggiano (o *pecorino stagionato buono*), pepe nero, peperoncino, olio evo bio, 500 gr. Di tagliatelle di mais e teff.

Sbucciare le fave e i piselli.

Far stufare molto saporite di sale (*Metodo Dassenno*), in una pentola non troppo grande, un po' meno della metà delle fave, una manciata di piselli due porri e cinque spicchi di aglio (*appena prende il calore aggiungere un poco di acqua*).

Quando le verdure saranno stufate, frullarle con un frullatore ad immersione aggiungendo un filo di olio evo finché il composto diventi una crema liscia e montata.

In una padella larga, a fuoco basso, mettere: un filo abbondante di olio evo, tre spicchi d'aglio, una manciata di pomodorini tagliati fini, prezzemolo tritato fine, cinque foglie di basilico, un pizzico di peperoncino e un poco di sale fino e lasciare cuocere per circa 5/10 min.

Aggiungere le fave sgusciate e i piselli che vi sono rimasti lasciate insaporire qualche minuto mescolando.

Alzare il fuoco e aggiungere vino bianco S.Spirito Frescobaldi (*o vino bianco secco buono*), lasciare evaporare la parte alcolica e aggiungete un goccino di acqua. coperchiare e abbassare il fuoco e lasciare cuocere.

Una volta che le fave e i piselli sono cotti, aggiungere la crema ottenuta al sugo di fave e piselli.

Aggiungere abbondante pepe nero, un altro filo di olio evo e se necessario aggiungere un goccino di acqua e aggiustare di sale.

Aggiungere di nuovo un goccio di vino bianco, alzare il fuoco per pochi secondi e spegnere.

Lessare le tagliatelle di teff in acqua salata.

Scolare la pasta ma non troppo e far saltare la pasta a fuoco spendo dentro al condimento con il sugo (tenete da parte un pochino di acqua di cottura se risultasse troppo asciutta)

Impiattare e aggiungere una spolverata di parmigiano reggiano (o pecorino stagionato buonissimo) e non mescolare.

Se volete aggiungere pepe nero e peperoncino.

