

### CACIO E PEPE PRIMAVERA

#### INGREDIENTI (per 4 persone)

360 g di spaghetti  
200 g di pecorino romano DOP  
pepe  
(per la rifinitura)  
100 g di fave fresche (peso netto, una volta pulite)  
2 carciofi  
1 spicchio d'aglio  
Olio EVO



#### PREPARAZIONE

Per prima cosa, pulite i carciofi, eliminando la parte esterna e coriacea, ripulendo il gambo e tagliando le punte. Dividete in due, eliminate le barbe interne con uno scavino e tagliate a julienne. Saltate in padella con aglio schiacciato e tenete in caldo.

Pulite le fave, aprendo il baccello con entrambe le mani e usando i pollici; spingete fuori i legumi. Sbianchite le fave tuffandole per 3 minuti in acqua bollente salata, quindi scolatele con un ragno o una schiumarola, versatele in una ciotola piena di ghiaccio e fatele raffreddare. Scolatele nuovamente e privatele una ad una della pellicina. Saltatele in padella con un filo d'olio e tenete da parte.

Mettete sul fuoco un pentolino d'acqua con qualche bacca di pepe e la crosta del pecorino. Lasciate bollire 15 minuti.

Grattugiate il pecorino e aggiungete poca acqua pepata, sino a creare una consistenza pastosa.

Tostate in padella il pepe macinato, aggiungete un mestolo di acqua pepata e la pasta, che risotterà direttamente in padella.

Cuocete la pasta con questo sistema, aggiungendo acqua pepata bollente.

Girate energicamente e frequentemente, in modo da far sì che la pasta rilasci tutti i suoi amidi e crei infine una consistenza cremosissima.

A cottura ultimata, togliere dal fuoco, lasciando la pasta con un filo di liquido.

Continuate a rimestare con energia e dopo circa un minuto, aggiungete la crema di pecorino, amalgamando il tutto.

Impiattate come da immagine, ultimando il piatto con carciofi e fave