

## Linguine con crema di fave, pecorino e anacardi

Le linguine con crema di fave, pecorino e anacardi sono un primo piatto primaverile semplice da preparare, dal gusto fresco e delicato.



Oggi ti proponiamo un **primo piatto primaverile** molto semplice, dal gusto fresco e delicato: le **linguine con crema di fave, pecorino e anacardi**.

Abbiamo aromatizzato la crema con **menta fresca** e la scorza di un limone non trattato, ma se preferisci puoi aggiungere finocchietto selvatico, basilico o altre erbe aromatiche.

Se piace, aggiungi mezzo spicchio di aglio alla crema. Questa crema è ottima anche **da servire con crackers o bruschette**.

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 25 min.**

**Ingredienti**  
**(per 4 persone)**

360 g di linguine

200 g di fave fresche (pesate senza baccello)

50 g di anacardi al naturale

**40 g di pecorino romano DOP grattugiato Despar Premium**

**20 g di parmigiano reggiano grattugiato Despar Premium**

40 ml circa di olio extravergine di oliva

6 foglie di menta fresca

**1 limone non trattato Despar Bio,Logico**

sale, pepe

**Preparazione**

1. Sbollenta le fave in acqua bollente salata circa 1 minuto, sbucciale e ponile in un mixer da cucina.
2. Aggiungi gli anacardi, i formaggi, la menta e sale e piacere; inizia a frullare.
3. Aggiungi l'olio evo e frulla fino ad ottenere una crema omogenea; se necessario aggiungi poca acqua di cottura della pasta.
4. Cuoci la pasta in abbondante acqua bollente salata; scolala e condiscila fuori dal fuoco con la crema di fave, mantecando con acqua di cottura della pasta.
5. Aggiungi del pepe appena grattugiato e la scorza grattugiata del limone.