

## **QUASI DEI PASSATELLI DI FAVE CON VERDURE DI PRIMAVERA**

### **per la pasta**

300 g farina tipo 2  
100 g farina di fave  
220 g acqua  
6 g sale  
2 g menta romana

### **per il condimento**

100 g asparagi verdi  
100 g cime di rapa  
100 g pomodorini  
scorze di limone  
origano fresco  
cristalli di sale

### **per il burro di mandorle fermentate**

fermentini di mandorla e anacardi fatti da noi  
pepe  
olio piccante

erbe  
fiori

- 1) Mettere le farine in una bacinella di metallo; aggiungere il sale e la menta finemente tritata. Versare sopra l'acqua e lavorare con le mani per 5 min. in modo da creare un impasto elastico e morbido. Fare una palla e rivestire con un panno di cotone. Far riposare almeno per 1 ora.
- 2) Sbollentare i pomodorini, dopo averli leggermente incisi con un coltellino, per 30 sec. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Eliminare la buccia esterna e adagiare i pomodorini su una placca di metallo rivestita con la carta da forno. Condire con dei cristalli di sale, delle scorze di limone, delle erbe e delle gocce di olio evo. Far essiccare in forno a 80° per alcune ore. Tenere da parte.
- 3) Pulire gli asparagi e tagliare la parte verde a losanghe regolari sbollentare per 1 min in acqua salata. Raffreddare in acqua fredda, scolare e tenere da parte.
- 4) Pulire le cime di rapa dalle parti non commestibili; sbollentare le foglie in acqua salata per 1 min. Scolare e raffreddare in acqua fredda. Togliere dall'acqua e tenere da parte.
- 5) Allungare il burro di mandorle con delle gocce di acqua, delle gocce di olio evo e di olio piccante, finire con del pepe macinato al momento e tenere da parte. Dobbiamo ottenere una crema liscia e avvolgente. Tenere da parte.
- 6) Creare i passatelli passando premendo la pasta con il torchio a mano. Cuocere

la pasta ottenuta in acqua salata. Scolare e condire con del burro di frutta secca, i pomodorini confit, le cime di rapa, gli asparagi cotti e finire con delle gocce di olio evo. Servire nei piatti di portata e decorare con delle erbe profumatee dei fiori eduli.