

Tartufini di fave e pecorino



Primo Maggio non possono mancare fave e pecorino...

mmmh ma che non lo faccio un esperimento pure con questi 2 ingredienti? Ovvio che si!

Certo, per mio marito tutta sana non sono... e già vi dico che mi ha lasciato fare questa ricetta a patto che gli andassi a ricomprare le fave... :0 è bello sapere che posso contare sul supporto almeno di mio marito...

Siamo a pranzo dalla mia carissima amica Francesca di missione gusto.com e secondo voi potevo portare na busta di fave e na fetta di formaggio? Non mi sembra proprio il caso! Quindi, ecco la ricetta...

Ingredienti per 15 palline:

- 100gr di formaggio spalmabile
- 5-6 baccelli di fave
- 50 gr di pecorino
- 50 gr di formaggio grattugiato

Procedimento:



Primo passaggio sbucciare le fave. Taglio a pezzetti il pecorino (io preferisco quello a pezzi, è sempre più fresco e saporito) lo trito nel frullatore, aggiungo anche le fave e faccio andare di nuovo, faccio un trito grossolano, perchè mi piace che si sentano poi al morso i pezzetti sia di fave che di pecorino.

Al trito ottenuto aggiungo il formaggio spalmabile e mescolo bene. A piacere potete mettere più o meno pecorino, in base ai gusti.

Bene ci siamo quasi, rimane solo da fare le palline, per evitare che l'impasto si appiccichi alle mani le bagno in acqua, inizio a far ruotare tra i palmi delle mani un po' di impasto fino ad avere una pallina più o meno precisa, così via per tutto l'impasto.



Per rifinire passo le palline nel formaggio grattugiato.

Tartufini pronti... speriamo che Francesca gradisca, che quella è precisetta!!! Scherzo Frà!!! ☐



