

Tacconi di fave con sugo di lenticchie



PER 6 PERSONE

Tacconi: preparare la pasta con 300 g di farina di grano tenero, 200 g di farina di fave, 5 uova. Fare una sfoglia grossolana e tagliare simile al formato tagliatella

Sugo di lenticchie: tritare 1/2 cipolla piccola poi unire 300 g di cicoria tagliata fine , 400 g di pomodori pelati e frullati e 250 g di lenticchie, mettere il tutto in un tegame e aggiungere acqua per il doppio del volume del contenuto del tegame. Sale, olio e far cuocere per circa 40 minuti contando da quando inizia a bollire.

Cuocere i tacconi in acqua bollente salata per 5 minuti e poi metterli nella terrina e coprire con il sugo e qualche pezzo di pomodoro. Far gratinare in forno per 15 min a 180 gradi e servire.