

# Cestini di Paccheri e fave

## Ingredienti per 4 persone:

300g Paccheri lisci "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"  
1 rotolo di pasta brisèe  
150 g paccheri circa  
400 ml besciamella  
200 g fave fresche  
parmigiano qb  
sale & pepe qb  
olio d'oliva qb



## Procedimento

Prendete i Paccheri e sistemateli dentro ad una cocottina per capire quanti ne saranno necessari, moltiplicate poi per il numero di monoporzioni da preparare e cuoceteli in abbondante acqua salata. Scolateli almeno 3/4 minuti prima rispetto al tempo di cottura indicato nella confezione. Passateli sotto un getto di acqua fredda per arrestare la cottura. Intanto sbollentate anche le fave in acqua salata per circa 5 minuti. A seguire, ungete ogni cocottina con un velo di burro e rivestitela con la pasta brisèe, con una forchetta bucherellate il fondo. Sistemate in verticale i Paccheri e poi versate fave e besciamella fino ai 3/4 dell'altezza della pasta. Condite con un pò di pepe, una spolverata di parmigiano ed un filo di olio. Infornate e cuocete in forno, modalità statica per circa 20 minuti a 180 gradi, a fine cottura potete utilizzare l'opzione grill in modo da facilitare la formazione di una bella crosticina in superficie. Servite subito.