



Vizio & Sfizio

MACCO DI FAVE (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

fave larghe di Leonforte secche private della buccia (Agrirape)

cicoria, finocchio selvatico, pomodoro

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Mettete le fave in ammollo per 12 ore in acqua. Mettete in un tegame le fave già sguosciate aggiungendo poca acqua, cicoria o finocchietto selvatico e pomodoro. Mano a mano che l'acqua si asciuga, aggiungetene altra bollente e continuate a cuocere a fuoco lento. Passati circa 20 minuti, le fave assumono l'aspetto di una purea. Aggiungete quindi l'olio e regolate di sale e pepe.

Si può mangiare come zuppa con pane tostato, o come condimento per pasta e riso.

Buon Appetito !!!