

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave e cicoria

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CICORIA 1 mazzo
FAVE fresche - 500 gr
POMODORI rossi maturi - 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite e lavate la cicoria, lessatela in abbondante acqua salata.

Sgranate le fave, scottatele in acqua per 10 minuti.

In una padella fate rosolare con l'olio lo spicchio d'aglio e il peperoncino, aggiungete il

pomodoro tagliato a tocchetti, insaporite di sale e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma moderata. Passato il tempo, aggiungete le fave e la cicoria, scolata e tagliata a pezzi. Lasciate insaporire ancora per altri 10 minuti, regolate di sale, se serve. Servite a tavola la cicoria calda.