

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  
cucchiari 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.