

ZUPPE E MINESTRE

# Macco di fave

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

FAVE 800 gr  
PASTA 400 gr  
CIPOLLE 1  
SEDANO 1 costa  
POMODORI 250 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



- 2** Mettete a bagno, per tutta la notte, le fave secche sgusciate.  
L'indomani cuocetele in abbondante acqua salata con cipolla, sedano e pomodoro.



- 3** A cottura quasi ultimata unite la pasta (si consiglia spaghetti spezzettati) e finite di cuocere sempre rimestando.

Aggiungete abbondante olio extra vergine di oliva appena prima di servire.