ZUPPE E MINESTRE

Maccu

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

800 g di fave secche

olio extra vergine d'oliva

sale.

PREPARAZIONE

1 Lasciare una notte intera le fave secche in acqua poco salata.

L'indomani trasferire la pendola sul fuoco e lasciare cuocere cuocere a calore moderato e a fiamma schermata.

Quando le fave saranno cotte, schiacciarle con una forchetta in modo da ridurle a purea.

2 Aggiungere dell'olio vergine d'oliva e servite.