

ZUPPE E MINESTRE

# Maccu con finocchietti

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

800 gr di fave secche  
olio extra vergine d'oliva  
sale  
2 mazzetti di finocchietti selvatici  
500 gr di pasta corta.

## PREPARAZIONE

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

L'indomani trasferire la pentola sul fuoco e lasciate cuocere a calore moderato e a fiamma schermata.

A metà cottura aggiungere due mazzetti di finocchietti selvatici.

Quando il tutto sarà cotto schiacciare con una forchetta in modo da ridurle a purea.

In abbondante acqua salata bollente lessate la pasta corta, scolarla a metà cottura e unirla

alla purea, finire la cottura.

- 2 Condire sempre con dell'olio vergine d'oliva e, se vi piace, con caciocavallo grattugiato.