

ZUPPE E MINESTRE

## Passato di fave al tamari

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

250 g fave fresche  
1 carota  
1 costa sedano  
1 cipolla  
2 cucchiai olio d'oliva extra-vergine  
2 cucchiai tamari (salsa di soia)  
200 cl acqua  
1 cucchiaino mentuccia secca  
2 cucchiai prezzemolo tritato  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare le fave, poi metterle a bagno in due litri di acqua salata per tutta una notte. Fare cuocere le fave fino a che siano ben tenere, nell'acqua in cui sono state a bagno. Passare il tutto nel passaverdura. Intanto, stufare le verdure tritate con poco olio e acqua in un tegame coperto. Aggiungere il passato di fave alle verdure stufate e far cuocere a fuoco

basso per 30 minuti.

Condire con Tamari, mentuccia, prezzemolo e servire calda su crostini di pane tostato.