

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Purè di fave

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

350 gr di fave secche già sgusciate; olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Questo è un piatto tipico della cucina contadina pugliese; viene presentato insieme con vari contorni: cicoria del tipo catalogna lessata e condita con olio di oliva, olive nere e sottaceti vari, peperoni e pomodori a pezzi, senza semi e fritti nell'olio con l'aggiunta di foglie di basilico.
- 2 Innanzitutto le fave vanno tenute in ammollo in acqua fredda per un'intera notte dalla sera precedente; dopo averle risciacquate, porle in una pentola dai bordi piuttosto alti (quelle di coccio sono favolose) e coprirle con dell'acqua fredda. Far sobbollire il tutto a fuoco basso e con il coperchio, rimstando continuamente e avendo cura di togliere la

schiuma in superficie che si crea appena l'acqua diventa bollente...Le fave sono pronte nel momento in cui l'aspetto è quello tipico del purè..Attenzione a non far creare grumi e se è il caso, aggiungere un pochino d'acqua calda. Da ultimo, rimestare tutto dopo aver aggiunto un filo d'olio e scodellare nei piatti, in cui è stata messa una forchettata di verdura lessa. A piacimento, potete metterci dei crostini (pochi) conditi con olio.