

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave e cicorie

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di fave secche

1 kg di cicoria

aglio

olio di oliva

sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lasciate a bagno le fave per una notte.
Cuocetele in acqua salata e, quando cominciano a disfarsi, girate a lungo con un cucchiaio di legno in modo da ottenere una purea.
Mondate la cicoria, lavatela accuratamente e lessatela in abbondante acqua salata.
Unitela, infine, alla purea e condite il tutto con olio di oliva crudo.