

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittelle di fave

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

Fave secche decorticate
olio extravergine d'oliva
sale marino integrale
semi di finocchio
santoreggia o timo.

PREPARAZIONE

- 1** Far cuocere le fave e, quando sono quasi sfatte, passarle al passaverdure in modo da ottenere una pasta.
- 2** Aggiungere olio, sale, semi tritati ed erbe aromatiche, dare forma a pizzette tonde; friggerle in padella in olio bollente e insaporirle in superficie con pochissimo sale ed erbe aromatiche.