

ZUPPE E MINESTRE

Ful mudammas

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

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



INGREDIENTI

500 g di fave secche
1 cipolla
3-4 spicchi d'aglio
2 limoni
3-4 uova sode
prezzemolo un pizzico
peperoncino macinato un pizzico
cumino macinato un pizzico
paprica dolce un pizzico
olio extra vergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire per 2 ore circa le fave sgocciolate, messe a bagno la notte prima, in un pentola con abbondante acqua e un pizzico di sale girandole molto spesso.
Scolarle in una zuppiera e condirle con sale, limone, aglio pestato, prezzemolo, cipolle e

olio. Girare e lasciar insaporire per alcuni minuti.

Presentazione:

Servire la zuppa, ancora calda, nei piatti fondi. A parte servire il peperoncino, la paprica e le uova a spicchi per il condimento a piacere di ciascun commensale.