

ZUPPE E MINESTRE

# La favò

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La favò

## INGREDIENTI

FAVE secche - 400 gr

DITALINI 300 gr

BURRO

SALE

PANE INTEGRALE o pane nero di Ozein - 2  
fette

FORMAGGIO tipo primo sale, fontina o  
toma - 250 gr

ERBA CIPOLLINA

ERBE AROMATICHE FRESCHE salvia  
rosmarino alloro -

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare La favò prendete le fave secche e mettetele a cuocere in una casseruola con abbondante acqua salata.



- 2** Quando le fave saranno arrivate a metà cottura, aggiungete nella casseruola la pasta (i ditalini) e portate a cottura il tutto, mescolando di tanto in tanto.



- 3** Mentre le fave e la pasta sono in cottura, mettete in una padellina una noce di burro e lasciatelo sciogliere completamente. Tagliate il pane nero a fette (preferibilmente utilizzate il pane di Ozein). Ogni fetta di pane tagliatela a sua volta a cubettini e non appena il burro si sarà sciolto completamente, mettete i pezzettini di pane a friggere nella padellina.



- 4 Aromatizzate i cubettini di pane con dell'erba cipollina e lasciate friggere e insaporire bene. Una volta che il pane si sarà leggermente dorato, scolatelo in un colino e lasciate eliminare il burro fuso in eccesso.



**5** Raccogliete il formaggio in una scodella e sminuzzatelo o tagliatelo a dadini, potete utilizzare un solo tipo di formaggio o in alternativa anche vari tipi di formaggi insieme, questo a vostro piacere e gusto.



- 6 Dopo esservi occupati del formaggio, preparate un trito di erbe fresche aromatiche: alloro, salvia e rosmarino.



- 7 Pochi minuti prima che le fave e la pasta avranno raggiunto la cottura, unite nella casseruola il trito di erbe aromatiche, il formaggio e infine il pane fritto. Lasciate insaporire bene il tutto e terminate la cottura.



8 La favò Valdostana è pronta, impiattate e servite.

