

ZUPPE E MINESTRE

# Macco di fave

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *90 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

FAVE 800 gr  
PASTA 400 gr  
CIPOLLE 1  
SEDANO 1 costa  
POMODORI 250 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



- 2** Mettete a bagno, per tutta la notte, le fave secche sgusciate.  
L'indomani cuocetele in abbondante acqua salata con cipolla, sedano e pomodoro.



- 3** A cottura quasi ultimata unite la pasta (si consiglia spaghetti spezzettati) e finite di cuocere sempre rimestando.

Aggiungete abbondante olio extra vergine di oliva appena prima di servire.