

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di cicoria, cipolle e fave

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *80 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FAVE secche - 300 gr

CICORIA 1 mazzo

CIPOLLE 2

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete in ammollo per 12 ore le fave. Scolatele dalla loro acqua, mettetele in una casseruola con dell'acqua fredda, portate a bollore e lasciatele cuocere per un'ora a fiamma moderata, salate solo a fine cottura. Prendete metà delle fave e passatele al passaverdura. Lavate la cicoria, lessatela per 15 minuti, quindi tagliatela in piccoli pezzi.

In una casseruola soffriggete la cipolla tagliata a fette.



**2** Aggiungete la cicoria, le fave passate e le fave intere e l'acqua di cottura delle fave.



**3** Portate a bollore e lasciate insaporire per altri 5 minuti, regolate di sale. Servite la minestra con un filo di olio a crudo e guarnite con le foglie di basilico.