



Ricetta

Macco di fave



Ingredienti: 800 g. di fave secche sgusciate, 200 g. di pasta, una cipolla, qualche costa di sedano, 1 piccola patata, quattro pomodorini ciliegia olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione

- 1. Mettere a bagno, per tutta la notte le fave secche sgusciate.*
- 2. L'indomani cuocetele in abbondante acqua salata con la cipolla, la patata tagliata finemente il sedano ben tagliuzzato e i pomodorini;*
- 3. Fate cuocere lentamente, avendo cura di rigirare le fave perchè non si appiglino al fondo della pentola. Usate solo utensili di legno altrimenti si spezza la cottura il rischio è di dover mangiare fave praticamente crude*
- 4. A cottura quasi ultimata unite la pasta (la nonna consiglia spaghetti spezzettati) e finite di cuocere sempre rimestando*
- 5. Aggiungete olio extra vergine di oliva. e pepe nero macinato al momento*