



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fave e cicorie



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 600 gr. di fave secche
- 1 Kg. di cicoria
- aglio
- olio di oliva
- sale

Preparazione Fave e cicorie

Passo 1.

Lasciate le fave a mollo per un'intera notte.

Passo 2.

Cuocetele in acqua salata mescolandole con un cucchiaio di legno in modo che si disfino fino ad ottenere una purea.

Passo 3.

Lessate la cicoria in abbondante acqua salata, dopo averla mondata e lavata accuratamente.

Passo 4.

Mescolatela, infine, alla purea e aggiungete un filo di olio di oliva crudo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)