



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

Pasta cu maccu



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti più 12 ore di ammollo delle fave /time> Tempo

Attrezzatura : **tegame, padella**

Ingredienti

- 300 g di tagliatelle
- 400 g di fave secche
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1 l d'acqua
- Sale
- Pepe

Preparazione Pasta cu maccu

Passo 1.

Mettete le fave secche in ammollo in acqua tiepida la sera prima della preparazione della pietanza.

Passo 2.

Portate ad ebollizione un litro d'acqua, versatevi le fave scolate e fate cuocere.

Passo 3.

Quando le fave saranno cotte aggiungete la pasta.

Passo 4.

Tritate la cipolla e fatela rosolare nell'olio extravergine d'oliva, versate il soffritto nella pasta al dente, salate, pepate e lasciare intiepidire prima di servire.

Passo 5.

La pasta cu maccu può essere servita anche fredda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)