

MINESTRA CON FAVE, CARCIOFI E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fave sgranate,
- 200 g di cipolle grandi,
- 6 carciofi,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 costa di sedano,
- 1 limone,
- sale.

Mettere a bagno le fave in acqua fresca.

Mondare i carciofi, tagliarli a spicchi e porli in acqua acidulata con limone.

Tritare grossolanamente cipolle e sedano e metterli in pentola, unire le fave e i carciofi, versare su tutto l'olio e abbondante acqua (circa 1 l), salare e portare a cottura la minestra.