

## MINESTRA DI FAVE E CARDI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fave fresche,
- 1 kg di cardi,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 cipolla,
- sale,
- pepe,
- aglio.

Cuocete le fave e passatele al setaccio.

A parte, in una pentola di coccio soffriggete l'aglio con l'olio e versatevi il passato di fave.

Pulite i cardi, lessate le coste, tagliatele in pezzetti, unitele alle fave, allungate con poca acqua, salate e pepate.