

# MINESTRA DI FAVE FRESCHE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di fave tenere fresche,
- 2 carote,
- 2 patate,
- maggiorana fresca,
- timo fresco,
- salvia fresca,
- basilico fresco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- pane raffermo,
- sale marino.

Sgusciare le fave; metterle in acqua fredda e portarle ad ebollizione; salare e unire le carote a rondelle e le patate sbucciate tagliate a tocchi.

Cuocere per 40 minuti.

Tagliare il pane a dadini e su una placca da forno, condirli con un filo d'olio e farli abbrustolire in forno.

Frullare la minestra, unire le erbe e versare nei piatti singoli con i dadini di pane.