

## LOLLI CON LE FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo lolli al pettine,
- 300 g di fave secche,
- sedano,
- 1 pomodoro maturo,
- abbondante olio d'oliva,
- sale.

Mettere le fave secche a bagno in acqua, preferibilmente di cisterna, per alcune ore.

Cuocerle poi con il sedano a pezzetti, il sale e il pomodoro intero normalmente e prima di completare la cottura aggiungere la pasta.

Servire la pasta con le fave nel brodo stesso di cottura e condire con abbondante olio d'oliva.