

MACCO DI FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fave secche decorticate,
- 1 cipolla rossa di Tropea,
- 300 g di pomodori maturi sbollentati e pelati,
- 200 g di pasta mista,
- 10 cl di olio d'oliva,
- pepe nero macinato,
- formaggio pecorino grattugiato.

Mettere a bagno per 1 notte le fave.

In una pentola di terracotta contenente 100 cl d'acqua salata tuffare la cipolla affettata sottilmente e i pomodori senza semi e tagliati a dadini.

Unirvi le fave e cuocere a pentola coperta e fuoco lento per circa 2 ore.

Togliere la pentola dal fuoco e con un cucchiaio di legno schiacciare (ammaccare) le fave.

A parte cuocere la pasta ed unirla al purè.

Condire con l'olio, il pepe macinato al momento e il pecorino.