

MACCU

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fave secche,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato,
- abbondante pepe nero.

'Maccu' (dal latino 'maccus') deriva da un'antichissima pietanza costituita semplicemente da fave sgusciate cotte nell'acqua e pestate.

Mettete ad ammolare le fave per una notte, fatele lessare coperte d'acqua, sgocciolatele e passatele al passatutto.

Rimettete il passato al fuoco allungandolo con un po' d'acqua di cottura.

Prima di servire condite con olio vergine d'oliva, pecorino grattugiato e abbondante pepe nero macinato grossolanamente.