

FAVE A CONIGLIO

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di fave secche decorticate,
- 1 spicchio di aglio,
- origano,
- olio d'oliva,
- pepe nero.

Far ammorbidire le fave per una giornata in acqua fredda, quindi scolarle, ricoprirle di acqua fredda già salata e metterle a cuocere con aglio e origano.

Portarle ad ebollizione e farle cuocere per circa 150 minuti a fuoco basso.

Quando a fine cottura le fave risultano ben tenere scolare l'acqua di cottura e servirle tiepide con ottimo olio d'oliva a crudo e pepe nero macinato al momento.