

INCAPRIATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cicoriella selvatica,
- 200 g di fave secche decorticate,
- olio d'oliva,
- sale.

Tenere le fave a bagno per una giornata.

Scolarle, metterle in una pentola di coccio, coprirle con acqua fredda e portare ad ebollizione; a fuoco basso far cuocere a pentola coperta per circa 3 ore mescolando spesso.

Versare il purè di fave così ottenuto in un largo piatto e farlo asciugare 30 minuti.

Lessare la cicoriella in acqua salata.

Affiancare in piatti individuali purè e cicoriella e condire con olio.

Intingere ogni forchettata di cicoriella nel purè.

Fondamentale per la riuscita del piatto è la qualità dell'olio.

Ideale sarebbe un pugliese da olive coratina.