

INSALATA DI FAVE, TACCOLE E FAGIOLINI CORALLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fave fresche,
- 200 g di taccole,
- 200 g di fagiolini corallo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 250 g di formaggio pecorino,
- basilico napoletano,
- 1 limone,
- sale marino integrale,
- pepe.

Sgusciare le fave e lessarle.

Nella stessa acqua lessare poi i fagiolini corallo e le taccole.

Sbucciare le fave e frullarle con sale, basilico, succo di limone, poca acqua di cottura, olio a filo.

Disporre nei piatti uno strato di taccole e fagiolini, quindi uno di scaglie di pecorino; versarvi sopra la crema di fave.

Rifinire con olio e pepe.