
PUREA DI FAVE CON SCAROLA E PECORINO ROMANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fave sgranate
- 1 cespo insalata scarola
- formaggio pecorino romano
- 2 spicchi aglio
- 4 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino

Mettete le fave a bagno in acqua fredda, portate l'acqua a bollore e lessatele, a recipiente coperto, per circa 1 ora e mezzo.

Quando saranno ben tenere scolatele, sciacquatele sotto l'acqua corrente e passatele raccogliendo la purea in una terrina.

In una padella fate scaldare 2 cucchiaini d'olio con 1 spicchio d'aglio e una punta di peperoncino.

Quando l'aglio sarà colorito eliminatelo e fate saltare la purea di fave.

A parte lessate per 15 minuti la scarola e ripassatela con 2 cucchiaini d'olio, 1 spicchio d'aglio e il peperoncino.

Disponete i due composti su un piatto da portata e ricoprite con sottilissime scagliette di pecorino guarnendo il tutto con una verdissima foglia di scarola.