

CREMA DI FAVE CON LA SCAROLA

Ingredienti per 4 persone:

- gr. 600 di fave fresche sgusciate,
- una scarola,
- uno spicchio di aglio,
- olio extravergine di oliva,
- sale,
- pepe macinato al momento.

Scottate le fave in acqua bollente 5 minuti, scolatele e togliete loro la pellicina esterna.

Tenetene da parte una cucchiata abbondante che mescolerete con l'aglio schiacciato, pepe e qualche cucchiaio di olio. Rimettete le altre fave in una casseruola con L. 1,2 di acqua, salate e lasciate sobbollire 15 minuti, poi frullatele riducendole a una purea liscia e omogenea.

Lessate la scarola tutta intera per 3 minuti in acqua bollente salata, scolatela, avvolgetela in un panno pulito e strizzatela. Tagliatela a tronchetti.

Versate la crema di fave in 4 ciotole da zuppa, guarnite con la scarola, aggiungete le fave condite e servite con crostoni di pane biscottato in forno.