

CREMA SAPORITA ALLE FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fave secche sbucciate
- 500 g di insalata catalogna
- 1/2 pompelmo giallo (succo)
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino in polvere
- 1 filoncino di pane

Passate le fave sotto l'acqua corrente, poi mettetele in una casseruola, unite dell'acqua in modo da coprirle per circa due dita e cuocetele senza mai mescolarle, coperte e a fuoco basso, per circa 40 minuti, finché cioè risulteranno disfatte. Lavate la catalogna e lessatela al dente in acqua bollente salata, poi scolatela, strizzatela bene e conditela in una ciotola con il succo di pompelmo, l'aglio tritato finemente e peperoncino a piacere. A fine cottura, passate le fave al passaverdura fino a ottenere una crema che distribuirete in 4 ciotole. Sistemate al centro la catalogna, completate con un filo d'olio e servite con il pane tagliato a fette e tostato sotto il grill del forno. Se utilizzate fave fresche, calcolate il tempo di lessatura in acqua attorno ai 15 minuti.