

Minestra Di Fave E Cardi

Lessare le fave in acqua leggermente salata e passarle al setaccio con l'acqua di cottura. Soffriggere la cipolla con l'olio e mescolarvi la purea di fave. Lessare i cardi e tagliarli a filettini, mescolarli alle fave, aggiungere il brodo, controllare il sale e condire con pepe.

Ingredienti

500 G Fave Sgranate
1000 G Coste Di Cardi Nettate
10 Cl Olio D'oliva
1 Cucchiaino Cipolla Tritata
Brodo Di Manzo O Brodo Di Dado Vegetale
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 180 minuti.