

Minestra Di Fave E Cicoria

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. Mescolare alla crema di fave la cicoria gi? lessata e tritata grossolanamente, aggiungere il brodo, controllare il sale e pepare. La minestra deve risultare piuttosto densa. Servire subito.

Ingredienti

400 G Fave
100 G Insalata Cicoria
10 Cl Olio D'oliva
1/2 Cipolla Tritata
Brodo Di Manzo O Brodo Di Dado Vegetale
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 180 minuti.