

Purea di Fave e Cicoria



Ingredienti

500 gr. di fave pulite

500 gr. di cicoria catalogna

olio extravergine di oliva q.b.

sale q.b.

1 patata grande

1 cipolla grande

La purea di fave e cicoria é uno dei piatti piú antichi e tipici della civiltà contadina meridionale, pugliese. La raffinatezza del piatto sta prima di tutto nella sua semplicità e nell'estrema naturalità; inoltre unico il gusto in equilibrio tra l'amaro delle cicorie e la dolcezza delle fave.

La purea di fave e cicoria é uno dei piatti piú antichi e tipici della civiltà contadina meridionale, pugliese. Semplice, naturale e unico per il suo gusto

Mettere le fave secche pelate a cuocere in acqua con una patata, una cipolla e del sale fino a che si saranno disfatte e l'acqua quasi tutta evaporata quindi togliere dal fuoco.

Metterle in una ciotola e frullare molto finemente.

A parte lessare la cicoria in un tegame con un po' di sale.

Servire mettendo le cicorie in un piatto e a fianco la purea di fave. Si mangiano con la forchetta infilando le cicorie come fossero spaghetti, poi metterle nel pure' e girare facendolo aderire alle foglie.