



INSALATA DI FAVE FRESCHE CON AGLIO NOVELLO

Ingredienti

300 gr. di fave novelle tenere già pulite
200 cl. di aceto di vino bianco
200 cl. di olio extra vergine d'oliva
1 aglio novello
Sale fino marino, gambi di prezzemolo q.b.

Procedimento

Bollire in una pentola alta circa 2 lt. d'acqua leggermente salata, aggiungere 100cl. di aceto di vino bianco e infine le fave novelle e lasciar cuocere finché non iniziano a spaccarsi.

Preparare a parte, in un tegame basso e grande, un pesto di olio evo e la restante parte di aceto; aggiungere aglio e gambi di prezzemolo finemente tritati e lasciare insaporire.

Colare e raffreddare subito le fave nel pesto di olio profumato, correggere eventualmente con sale fino, coprire e lasciare raffreddare.

Servire come entrée abbinato a un pecorino canestrato fresco oppure come contorno.