



Fava

Fava



2 bicchieri interni dei legumi secchi
1 cucchiaio di zucchero polverato
6 - 7 cucchiali olio d'olive
2 cipolle secche
1,5 cucchiaini di sale
Mezzo mazzetto d'aneto
mezzo succo di limone

- # Si bagna interno dei legumi secchi.
- # Si prende nella ciotola da cucinare, sopra si aggiungono le cipolle macinate finemente, zucchero, sale ed olio d'olive.
- # L'ultimamente sopra si mette l'acqua che supere per un dito , si cucinano sul fuoco medio finchè legumi si morbidono.
- # Dopo cusionati si prende sul colino e si pestano bene .
- # Poi questa purè abbiamo si inserisce in una tazza figurata, e poi si ripristina.
- # Si inserisce nello frigo per congelarsi.
- # Dopo congelato sopra si mette succo di limone, e poi si sprutt'aneto macinato.
- # Si servirsi con i fetti.

Nota: Per una presentazione speciale la fava si può svuotarsi anche nella tazza di torta.