

PRIMI PIATTI

Macco di fave



🕒 1h.

Tempo di preparazione

★ 1

Difficoltà: Facile

👥 4

Dosi

Ingredienti:

- ☐ 400 g di **fave secche**
- ☐ 1 mazzetto di **finocchietto selvatico**
- ☐ 1 **carota** media
- ☐ 1 **scalogno** piccolo
- ☐ 1 **spicchio di aglio** in camicia
- ☐ 1 foglia di **alloro**
- ☐ **Olio EVO** q.b.
- ☐ **Sale** q.b.
- ☐ **Peperoncino** q.b.
- ☐ **Acqua** o **brodo vegetale** q.b..

Preparazione:

Adesso che vi siete procurati tutti gli ingredienti vi insegneremo **come preparare il Macco di fave**. Lavate le mani, indossate il grembiule e seguite passo dopo passo la nostra ricetta!

Step 1: | Segna come completato ☐

Pulisci i **finocchietti**, prendi le parti più tenere, tagliali a pezzetti e mettili da parte.



Step 2: | Segna come completato ☐

Affetta **carota** e **scalogno**, mettili in un tegame insieme a **olio**, lo **spicchio d'aglio** in camicia, alloro e soffriggi dolcemente.



Step 3: | Segna come completato ☐

Unisci le **fave** facendole rosolare per qualche minuto. Successivamente aggiungi l'**acqua** o del **brodo** fino a coprirle.

**Step 4:** | Segna come completato ☐

Aggiungi i **finocchietti** puliti, prosegui la cottura per circa **40 minuti** a fuoco basso mescolando di tanto in tanto e aggiungendo dell'altra acqua tiepida se necessita. Aggiungi il **sale** e del **peperoncino**.



Step 5: | Segna come completato ☐

A fine cottura, per un risultato più omogeneo, frulla con un mixer ad immersione ricordandoti prima di rimuovere l'aglio e la foglia di alloro.

