



## Fave con Cicorie (n'capriata)

### Ingredienti:

500 gr. di fave bianche secche  
600 gr. di cicorielle o cicorie  
olio extra vergine di oliva  
farina  
sale  
pane casereccio affettato

### Preparazione:

tenere a bagno le fave per tre ore prima della cottura. In un tegame (o pignata di creta) mettere dell'acqua fino a coprire leggermente le fave; lasciar cuocere a fuoco lento e ogni tanto togliere le impurità presenti sulla superficie

Qualora il purè è lento si può aggiungere un cucchiaino di farina e si gira con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un purè uniforme; se si presenta granelloso passare al passatutto

Terminata la cottura si toglie il tegame dal fuoco, si continua girando con il cucchiaino e si aggiunge un poco per volta dai 100 ai 150 grammi di olio di oliva che, con la lavorazione, si incorporerà rassodando il purè.

Cuocere a parte le cicorielle (o le cicorie) in acqua leggermente salata; a cottura ultimata scolare, condire con olio di oliva e servire nello stesso piatto il purè di fave e le cicorie unendo il pane casereccio tagliato a fette. Unendo le cicorie con le fave si ottiene la rinomata "n'capriata".