

Fave e pecorino

di Stefania Rodio

Ingredienti:

- 2 kg di fave
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco, finemente tritato
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- il succo di un limone
- 100 g pecorino a scaglie
- sale e pepe q.b.



Procedimento:

Aprite i bacelli e mettete da parte le fave.

Fatele cuocere in abbondante acqua bollente per 3 minuti circa.

Dovranno essere leggermente al dente e raffreddatele sotto l'acqua fredda.

Adesso sbucciate le fave e versatele nell'insalatiera.

Condirle con una vinaigrette preparata con aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva, succo di limone, sale e pepe.

Per ultimo aggiungere il pecorino tagliato a scaglie sottili.