

## FAVETTA E CICORIELLE



Ingredienti per 4 porzioni:

- 200 g di fave secche sbucciate
- 1 kg di cicorielle di campo
- 1 costola di sedano
- 1 cipolla da 30 g
- 4 pomodorini al filo
- 8 fettine di pane
- 4 cucchiari d'olio extra vergine di oliva
- sale

Fate rinvenire le fave secche in abbondante acqua fredda per almeno 2 ore, quindi scolatele e trasferitele in una pentola, meglio di terracotta. Coprite di acqua fresca per almeno 2 dita, aggiungete il sedano intero, la cipolla affettata e i pomodorini aperti e strizzati; fate cuocere a fuoco lento, incoperchiando bene e rimestando di tanto in tanto con un mestolo di legno. Dopo circa 1 ora regolate di sale, togliete la costola di sedano e finite di cuocere, fino a ottenere una purea omogenea e compatta.

In una pentola a parte cuocete in abbondante acqua salata le cicorielle di campo mondate per 20 minuti. Suddividete nei piatti prima le favette, poi le cicorielle e condite con un giro di buon olio. Servite a parte 2 piccole fette di pane casereccio (tostate in forno a 180°C per 5 minuti) e guarnite a piacere con un pomodorino.