# FAVE AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fave,
- 6 rametti di timo,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 presa di sale.

Sgranare le fave e porle in una casseruola con il timo, una presa di sale e coperti a filo di acqua.
Portare ad ebollizione e cuocerle per circa 10 minuti.
Scolare le fave, eliminare il timo e porle in una legumiera.
Sbattere l'olio con la senape e qualche foglia di timo tritata, versare la salsa sulle fave e mescolare bene.