FAVE E COTICHE CINZIA'S

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cotica di maiale (già pulita),
- 3 tazze da thè di fave secche,
- 6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva,
- 2 spicchi d'aglio,
- brodo q.b. per coprire di tre volte l'altezza delle fave.

Mettere in abbondante acqua fredda le fave secche e lasciarle in ammollo almeno 12 ore.
In una pentola, possibilmente a pressione e di capacità di almeno 5 l, mettere 6 cucchiai d'olio oliva extravergine, scaldare e mettere nell'olio caldo 2 spicchi aglio (quando sarà soffritto, toglierlo).
Mettere nella pentola le fave e coprirle di almeno 3 volte la loro altezza col brodo.
Tagliare la cotica a listarelle di almeno 2 cm. per lato e metterle con le fave a cuocere.
Se trattasi di pentola a pressione cuocere il tutto per 1/2 ora e se non si è ancora ottenuto il risultato, proseguire la cottura a coperchio aperto, fino ad ottenere una zuppa cremosa di fave (che si saranno quasi completamente disciolte) con pezzetti di cotiche.
La presente zuppa è ottima se accompagnata con crostini di pane tostati e strofinati con aglio e con vino rosso corposo.