INSALATA CON LE FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fave fresche o surgelate,
- 2 falde di peperone rosso,
- 2 falde di peperone giallo,
- 1 cetriolo piccolo,
- 2 cuori di scarola,
- aceto aromatico,
- maggiorana,
- olio,
- sale,
- pepe.

Cuocere le fave in acqua bollente salata per 10', scolarle, passarle sotto acqua fredda e togliere la pellicola che le riveste.
Spezzettare l'insalata, tagliare a striscioline il peperone e a fette sottili il cetriolo.
Riunire tutti gli ingredienti.
Mescolare una presa di sale, una di pepe, 2 cucchiai di aceto, 5 di olio e maggiorana e emulsionare con una frusta.
Versare il condimento sull'insalata e mescolare prima di servire.