

CREMA DI FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fave sgusciate,
- 3 patate,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- formaggio grattugiato,
- 30 g di burro,
- 1 bicchierino di latte,
- basilico,
- sale,
- pepe.

In un litro e mezzo d'acqua cuocete le patate tagliate a spicchi, le fave, la carota e la cipolla a fettine.

Dopo 20 minuti spegnete e frullate.

Salate, pepate versate nella pentola, aggiungete il latte, il burro, cospargete di basilico spezzettato e formaggio, riportate a bollore per un minuto.

Servite con crostini di pane molto piccoli insaporiti in una noce di burro.