MINESTRA DI FAVE E CARDI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fave sgranate,
- 1 kg di coste di cardi nettate,
- 10 cl di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di cipolla tritata,
- brodo di manzo o brodo di dado vegetale,
- sale,
- pepe.

Lessare le fave in acqua leggermente salata e passarle al setaccio con l'acqua di cottura.

Soffriggere la cipolla con l'olio e mescolarvi la purea di fave.

Lessare i cardi e tagliarli a filettini, mescolarli alle fave, aggiungere il brodo, controllare il sale e condire con pepe.