

# PURÈ DI FAVE FRESCHE

Ingredienti per 4 persone:

- 3000 g di fave fresche
- 2 patate piccole
- abbondante olio d'oliva
- 1/2 bicchiere brodo
- sale
- pepe

Sbucciate le fave, lasciatele per un po' in acqua fredda.

Sgocciolatele, sgusciatele, raccoglietele in una pentola, copritele a filo con acqua fredda e portate lentamente a ebollizione.

Al primo bollore, ritirate il recipiente dal fuoco, scolate le fave, frullatele, mettetele di nuovo nella pentola, salate e aggiungete le patate sbucciate e tagliate a piccoli pezzi e mezzo bicchiere di brodo e portate a cottura.

Ritirate dal fuoco, condite con abbondante olio d'oliva versato a filo, regolate il sale e il pepe se piace.

Il purè di fave deve essere, alla fine, soffice e cremoso.

Servirlo caldo oppure freddo.