

FAVE AL SESAMO (FOUL BI-TAHINA)

Ingredienti:

- 400 g di fave secche messe in ammollo almeno 12 ore prima,
- 3 spicchi d'aglio,
- 2 limoni,
- 50 g di prezzemolo,
- 100 g d'olio di oliva,
- 50 g di tahini.

Lessare le fave, schiacciare gli spicchi d'aglio nel mortaio con un po' di sale, spremere i limoni, tritare il prezzemolo. Quando le fave sono cotte, scolarle, condirle con tutti gli ingredienti (tranne il prezzemolo) e mescolare bene. Servire freddo cospargendo la superficie di prezzemolo tritato. Si serve in accompagnamento.