



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Tarassaco con purea di fave

INGREDIENTI:

1 kg e mezzo di tarassaco.

1/2 kg di fave secche.

3 spicchi d'aglio.

Un peperoncino fresco piccante.

Olio extravergine d'oliva pugliese.

Sale.

PREPARAZIONE

Mettete le fave secche in una pentola appena coperte d'acqua salata. Fate cuocere a fuoco basso finché le fave non si sono disfatte: otterrete così, mescolando con il cucchiaino di legno, una purea densa che condirete con dell'olio che avrete scaldato con uno spicchio d'aglio schiacciato. Lavate il tarassaco e, senza asciugarlo, mettetelo in una pentola alta; salate e non aggiungete acqua, coprite e cuocete per pochi minuti a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto e controllando che non bruci. Scolate il tarassaco e saltatelo in tegame con olio, aglio e peperoncino. Servitelo caldissimo su un ampio nido di purea di fave accompagnando con olio crudo.

Tarassaco con purea di fave | 1