

Purea di fave con cicoria e cozze

Ingredienti

500 gr. di fave secche sbucciate

3 patate

500 gr. di cicoria

600 gr. di cozze

rosmarino, sale e pepe, olio extravergine di oliva

Preparazione

Mettere le fave a bagno in acqua per 6 ore, scolarle, metterle in una casseruola, coprirle con l'acqua e portarle ad ebollizione; a cottura ultimata frullarle ed amalgamarle con l'olio, salarle, peparle, aromatizzarle con il rosmarino e tenerle da parte.

Lessare la cicoria e le patate, frullare separatamente e condire con l'olio.

Distribuire il purè di fave, di patate e di cicoria nel piatto da portata e guarnire la preparazione con le cozze precedentemente aperte a fuoco vivace in una padella con l'olio.