



Maccu di fave (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Primi piatti - piatti regionali

500 gr. fave secche
un mazzettino di finocchietti selvatici
1 cipolla
olio evo
sale pepe
peperoncino

Mettere le fave secche a bagno la sera . il mattino togliere la buccia , rosolare leggermente nell'olio la cipolla tritata , quindi aggiungere le fave scolate e le parti più tenere del finocchio selvatico, ben lavate. Coprire d'acqua e far cuocere nella pentola a pressione per circa 10 min. (orrore prima si usava il tegame di coccio). Il maccu?.

eCucinando.it