



Bimby: Minestra di fave - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

350 gr. fave bianche, 500 gr. Acqua, 50 gr. olio evo, sale

Fai ammorbidire le fave in acqua per 12 ore, scolale e inseriscile nel boccale con l'acqua. Cuoci per 30 minuti a temperatura 100 velocità 1. Unisci olio e sale: 5 minuti temperatura 100 velocità 4. Servila con un filo di olio d'oliva extra-vergine.

eCucinando.it