



CROSTINI DI PUREA DI FAVE E PECORINO

Lessa le fave ed elimina la loro buccia.

Metti le fave pulite con l'aglio e un po' di fleur de sel nel frullatore aggiungendo l'olio un po' alla volta. La consistenza finale deve essere quella dell'hummus.

Taglia la baguette a fette dello spessore di circa 1,5cm, mettile su una placca da forno, condiscile con un rigo d'olio e passale in forno sotto il grill per qualche minuto, finché il pane non è dorato.

Condisci il pane con la purea di fave e aggiungi le scaglie di pecorino

Buon appetito!

Ingredienti:

*250gr di fave
1/2 spicchio di aglio
abbondante olio di oliva extra-vergine
fleur de sel
pecorino o altro formaggio saporito a
pasta dura
pane tipo baguette*