

Azienda Agricola Samperi



Ricette Tipiche Siciliane

Fava Larga di Leonforte

FAVE 'NGRIDDI

Il giorno di S. Giovanni per tradizione inizia la degustazione delle fave secche del nuovo raccolto. La sera precedente mettere a bagno le fave in acqua tiepida; l'indomani farle cuocere in acqua abbondante e sale. Volendo, aggiungere un peperoncino ed uno spicchio d'aglio.

MACCU

Ingredienti: fave secche sgusciate, sale, pepe, olio extra vergine di oliva, qualche seme di finocchium 'ngranatu, finocchietti selvatici, "gedi" di campagna, cannella.

Si mettono a cuocere, a fuoco lento, le fave secche completamente sgusciate, in acqua tiepida, a metà cottura si aggiungono un po' di *gedi* assieme a *dù finucchièddi rizzi*; si condiscono con sale e con pepe nero. Se non si hanno a disposizione verdure, si aggiungono aromi.

FAVATA

Dosi per 4 persone: 400 gr. di fave secche, 100 gr. di pancetta, mezza tazza di passata di pomodoro, una cipolla, una manciata di prezzemolo.

La sera precedente mettere a bagno le fave secche in acqua tiepida. La mattina mondarle del pipiolino nero; rosolare il battuto di pancetta in una casseruola, aggiungetevi la cipolla affettata ed il prezzemolo tritato e, dopo alcuni minuti, il passato di pomodoro; far cuocere per una decina di minuti e poi aggiungere le fave e lasciarle insaporire per qualche minuto; all'ultimo versare l'acqua necessaria, un po' di sale e far cuocere a fuoco lento. La favata si serve calda con pane casereccio.

FAVI SICCHI A' GHIOTTA

La sera precedente mettere a bagno le fave; l'indomani farle cuocere in acqua abbondante e sale: quando sono cotte, sgusciarle e metterle da parte.

Intanto in una casseruola si prepara un soffritto con molta cipolla affettata, pomodoro, basilico, sale e peperoncino: farlo cuocere lentamente per circa 20 minuti e poi versarlo sulle porzioni di fave.

FAVI PIZZICATI

Si *pizzicanu* delle fave secche con l'aiuto *du cuticchi*. Si mettono a cuocere con acqua, sale e due spicchi d'aglio; si fanno ben cotte e, alla fine, si condiscono con abbondante olio extra vergine di oliva.

Si mangiano come primo piatto, preferibilmente anche con la buccia per evitare che provochino acidità.

FAVI VUGGHIUTI

È un'usanza particolare le fave secche con aromi vari. La sera prima si lasciano a bagno i favi pizzicati; l'indomani si fanno cuocere a fuoco lento assieme a *carduna*, *gedi*, *alivi niuri*, *sali* e *pipispiezzi*. Si condiscono con olio extra vergine di oliva e si mangiano "*ccù pani*". Si preparano nelle freddi serate invernali perché *chiamanu u vinu*.