Ingredienti:
500 g di fave
1 patata
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
Sedano
1 pomodoro
olio extra vergine di oliva, sale

Preparazione:
Mettete a bagno le fave secche per una notte intera regolandole di sale. Il mattino successivo, sciacquatele sotto acqua corrente e versatele in una pentola di coccio insieme ad uno spicchio d'aglio, una patata tagliata, il sedano, il pomodoro ed il sale. Fate cuocere per 45 minuti a fuoco alto e, quando comincia a comparire la prima schiuma toglietela man mano con un cucchiaio. Mescolate con un cucchiaio di legno aggiungendo acqua bollente quando il liquido nella pentola si consuma; in seguito, togliete gli aromi ed abbassate la fiamma continuando a mescolare. In breve le fave si trasformeranno in puré, quindi spegnere il fuoco, regolare il sale ed aggiungere dell'olio extra vergine. Servite in tavola.