

FAVÒ



La Favò è una minestra tipica della cultura enogastronomica di *Aymavilles*, piccolo paesino della [Valle d'Aosta](#).

È essenzialmente un piatto povero, preparato dai contadini al mattino per poi gustarlo la sera, dopo una dura giornata di lavoro nei campi.

La **ricetta tradizionale** ha subito variazioni nel tempo: c'è chi arricchisce il sugo con della salsiccia fresca e chi aggiunge alla minestra una dadolata di pane nero fritto nel burro poco prima di servirla.



Media



60'



Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 2 PERSONE)

- 150 gr [La Salsa di pomodoro Vallivo classica 350 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- 1 Carota
- 1/2 Cipolla bianca
- 120 gr Ditalini rigati
- 280 gr Fave fresche sbucciate
- 100 gr Fontina
- 3 cucchiari Olio extra vergine di oliva
- q.b. Pepe nero
- q.b. Sale
- 4 foglie Salvia

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Pulite le fave, sgranatele e privatele della loro pellicina.
2. In una pentola dai bordi alti versate due cucchiari di olio extravergine d'oliva, aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato e le foglie di salvia. Fate insaporire per alcuni minuti il tutto. Aggiungete le fave, mescolate bene e cuocete per una decina di minuti. Versate 1/2 litro di acqua e fate sobbollire per circa 40 minuti (le fave dovranno disfarsi).
3. Nel frattempo preparare un trito di carota e cipolla e fatelo soffriggere in una padella con un cucchiario di olio. Aggiungete **La Salsa di pomodoro Vallivo classica** e cuocete per 10 minuti arricchendola con delle foglie di basilico fresco.
4. Versate i ditalini nella pentola contenente le fave e portateli a cottura. Regolate di sale e di pepe. Una volta cotta la minestra di fave, unite la salsa di pomodoro e mescolate bene in modo da amalgamare tutti gli ingredienti.
5. Versate la Favò nei piatti e aggiungete dei dadini di fontina d'alpeggio.

Ricetta creata da *Valentina Pilia* di [Acasadivale.it](#)