



Paté di fava cottora dell'Amerino



Descrizione: la fava cottora dell'Amerino appartiene alla *Vicia faba*. Non si tratta di una varietà qualsiasi ma di un ecotipo selezionato di generazione in generazione dagli abitanti del posto. Chiamata così proprio per la caratteristica di cuocere bene ed in fretta, è detta anche mezza fava per le sue piccole dimensioni.

Consigli d'uso: ottima su bruschette con guanciale croccante, con tartufo, con pecorino o altri formaggi, con porcini, come ripieno di ravioli fatti in casa, come contorno a piatti a base di carne o pesce. Si può usare come vellutata se diluito con un po' di brodo e filtrato in un colino per avere una crema più liscia.

Ingredienti vaso 200 gr: fava cottora dell'Amerino 77%, olio extravergine d'oliva, cipolla, rosmarino, aglio, sale e pepe.