

BISSARA (بصارة)

 20 min



Ingredients (2 persones)

Faves – 250g pelades
1kg amb beina

Ceba – 1

Tahin torrat – 40g

Llimona – ½

Oli d'oliva

Comí, pimentó o altres espècies

Acompanyament: pastanaga, api, pa de pita, bastonets de pa, etc.




Hummus de faves

- Peleu les **faves** separant-les de la beina i bulliu-les en una olla durant 15 minuts.
- Talleu la **ceba** a daus i fregiu-la amb un raig d'**oli**. Un cop cuita eixugueu-ne bé l'oli sobrant.
- Escorreu les **faves** i poseu-les a un bol juntament amb la ceba. Afegiu el **tahin**, suc de mitja **llimona** i un raig d'**oli**.
- Amb la minipimer feu que tota la barreja agafi textura de crema.
- Decoreu amb un raig d'**oli** i les **espècies** que més us agradin.
- Servir en fred acompanyat d'alguna cosa per sucar, per exemple: una **pastanaga** tallada a bastonets, **api**, bastonets de **pa**, pa de **pita**, etc.

Altres receptes que podeu fer amb faves: faves amb ceba i botifarra negra, amanida de faves cuites, faves amb cloïsses i safrà, arròs amb menta i faves o qualsevol recepta on la fava substitueixi els llegums.



 Una vaina loca
Ozuna



Suc de llimona amb menta