



Ristorante al **DUOMO**
TAORMINA

MACCU

Purea di fave

Ingredienti:

- 1 kg di fave secche sgusciate;
- 150 g di finocchietto selvatico,
o altra verdura campagnola;
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Aristofane, nella spassosa commedia *Le rane*, introduce per la prima volta questa purea di fave che avrebbe fatto compiere ad Eracle incredibili gesta amatorie. Il Cosattini, in *La commedia greca*, Torino 1928, traduce "etnous" in "passata di piselli", il Romagnoli, invece, in "pure di ceci". Ma credete a me e all'amico dottor Spyros Jean Collas, console generale di Grecia ed ottimo intenditore d'erotica gastronomia: si tratta di purea di fave secche. E' fra le più antiche e saporite vivande di Sicilia; le fave secche sgusciate debbono cuocere nella sola acqua salata, profumata dal finocchietto selvatico o altra verdura aromatica di campagna. La sera prima si mettono ad ammolare le fave, poi, cotte, vanno schiacciate con la forchetta, cioè si "ammaccano", donde maccu: la purea é pronta: si condisce con olio crudo e pepe nero macinato al momento. Allungando l'acqua vi si possono cucinare spaghetti sminuzzati. In qualche località dell'interno si condisce con lardo tagliato a pezzettini (ancestrale formulazione della favata, trasmigrata in Sardegna). In qualche recente variante troviamo anche il pomodoro.

Ristorante al Duomo - Vico Ebrer II (Piazza Duomo) - Taormina
Tel +39.0942.625656
info@ristorantealduomo.it
www.ristorantealduomo.it