

## Schuppa Bigilla da Malta

- 400 grams fava gronda
- 2 agls
- aschieu
- ina bagiauna da chilli
- ieli d'uliva
- peterschigl

La fava stuess'ins metter en l'aua la saira avant, en aua da sal per ch'ella perdia il gust amar. Il di suenter lavan ins la fava. Nus laschain cuir la fava enfin ch'ella è loma. La fava vegn uss manizzata cun il mixer. Tar la fava manizzata aggiuntain nus ils agls, la bagiauna da chili, il peterschigl e l'aschieu. Tenor gust. Pir il davos aggiuntain nus l'ieli d'ulivas. Bigilla, quella buna schuppa spessa e verda, è buna sco sosa da dipp u er ina vaira delicatessa sin paun da tost.

Bun appetit!