

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fave al bacon

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

400 g fave sgranate  
100 g bacon  
50 g burro  
1 cipollina  
1 spicchio aglio  
prezzemolo  
olio d'oliva  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Far appassire, in olio e burro, la cipolla tagliata a pezzi e il bacon tagliato a cubetti. Unire le fave spellate, salare, pepare, bagnare con un po' di acqua fredda e far cuocere per circa un'ora mescolando. Spolverizzare con aglio e prezzemolo tritati, far insaporire e servire in una legumiera calda.