

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave al guanciale

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g fave sgranate
250 g guanciale
alcuni cucchiari olio d'oliva
poco brodo
1 cipolla piccola
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Imbiondire la cipolla nell'olio, unire il guanciale a strisce sottili e farlo rosolare per poco.
- 2 Unire le fave spellate, condire con sale e pepe e cuocere a fuoco vivace, bagnandole con un po' di brodo caldo. Servire in una legumiera calda.