

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fave alla ghiotta

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 120 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

FAVE 400 gr  
CIPOLLE 1  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola  
BASILICO 5 foglie  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Mettete le fave in ammollo per 12 ore.

Scolate le fave e cuocetele in una casseruola con l'acqua fredda per un'ora e mezza; salate a fine cottura.

Mondate e affettate la cipolla in una casseruola con l'olio, soffriggetela per circa 4 minuti.

Aggiungete la conserva di pomodoro diluita con l'acqua tiepida, il peperoncino e insaporite di sale. Lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma moderata.



**2** Sgocciate le fave e versatele nella casseruola con le cipolle, lasciate cuocere il tutto per altri 10 minuti.



**3** Servite la fave calde.