

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.