

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave con il guanciale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FAVE 800 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
CIPOLLE 1
GUANCIALE DI MAIALE 120 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una padella ampia, fate scaldare l'olio e rosolatevi la cipolla tritata finemente.

Appena la cipolla risulta morbida ed appassita, unite alla padella il guanciale a dadini, mescolate e lasciate insaporire.



2 Una volta ben rosolato il guanciale, aggiungete le fave, regolate di sale e pepe e fate saltare il tutto per qualche minuto.





3 Servite le fave con il guanciale ancora calde.