

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Fave e cipolline

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g fave già sgranate  
2 cipolline fresche tagliate per il lungo  
3 cucchiai prezzemolo tritato  
1/2 cucchiaino cime di finocchio fresche tritate  
4 grani pepe  
1/2 limone (succo)  
10 cl olio d'oliva  
15 cl acqua  
pepe in polvere  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere sul fuoco le fave con olio, cipolline, metà prezzemolo, cime di finocchio, pepe in polvere e in grani, sale, acqua e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma e cuocere per 50 minuti. Appena prima di togliere dal fuoco unire il succo di limone e il rimanente

prezzemolo.