

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave fritte

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

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



INGREDIENTI

1 kg di fave
1 patata bella grande
olio per frittura
sale.

PREPARAZIONE

- 1** Fate cuocere le fave aperte in acqua salata insieme alla patata.
Nel frattempo avrete riscaldato il forno dove passerete per 5 minuti le fave che avrete precedentemente scolato per bene.
Quindi friggetele per 2-3 minuti in abbondante olio extravergine di oliva.