

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave, patate e cotto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

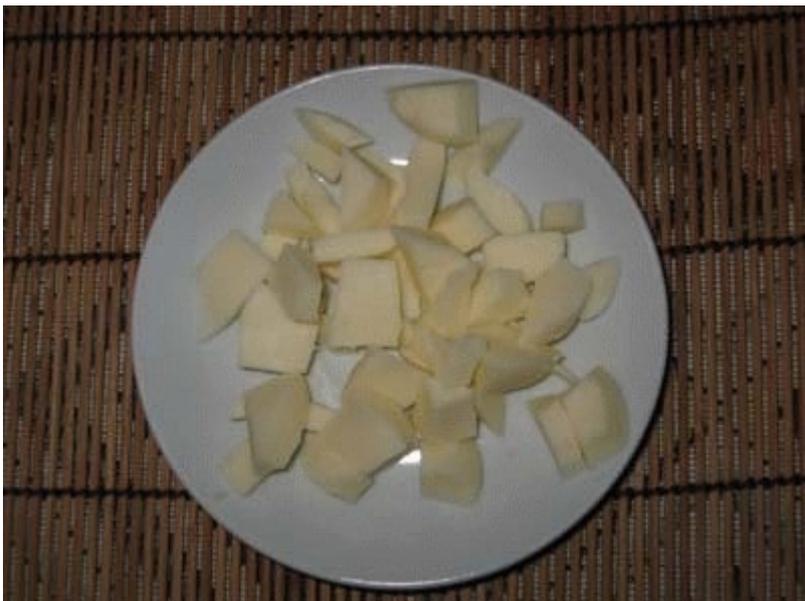
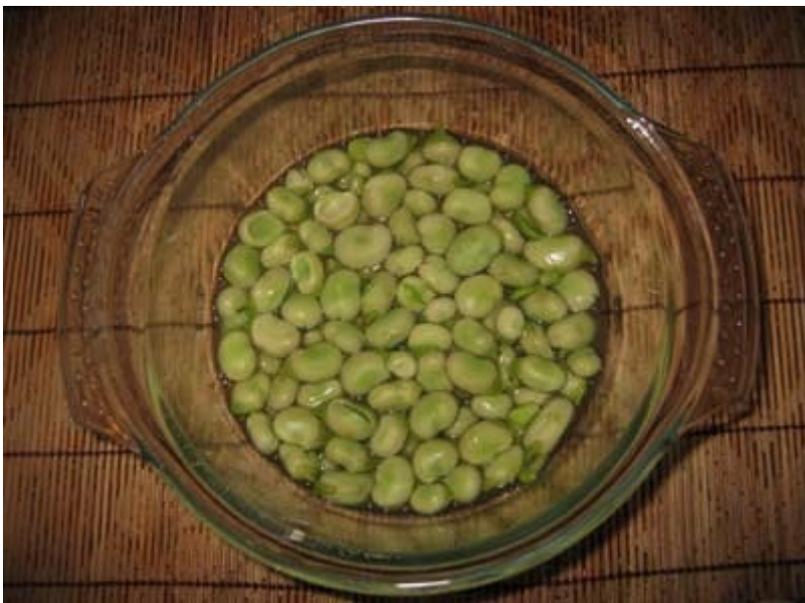


INGREDIENTI

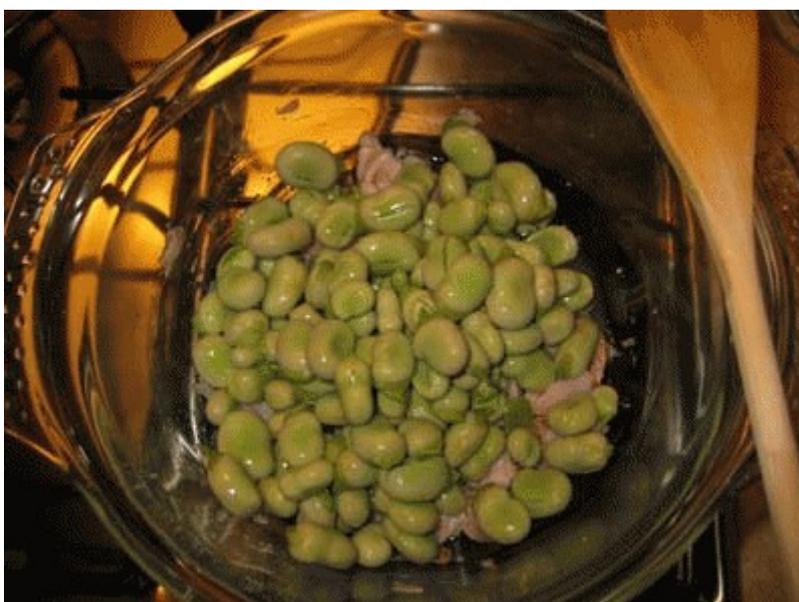
200 g di fave sbucciate
200 g di patate sbucciate e affettate
100 g di prosciutto cotto (3 fette)
40 g di scamorza a cubetti
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

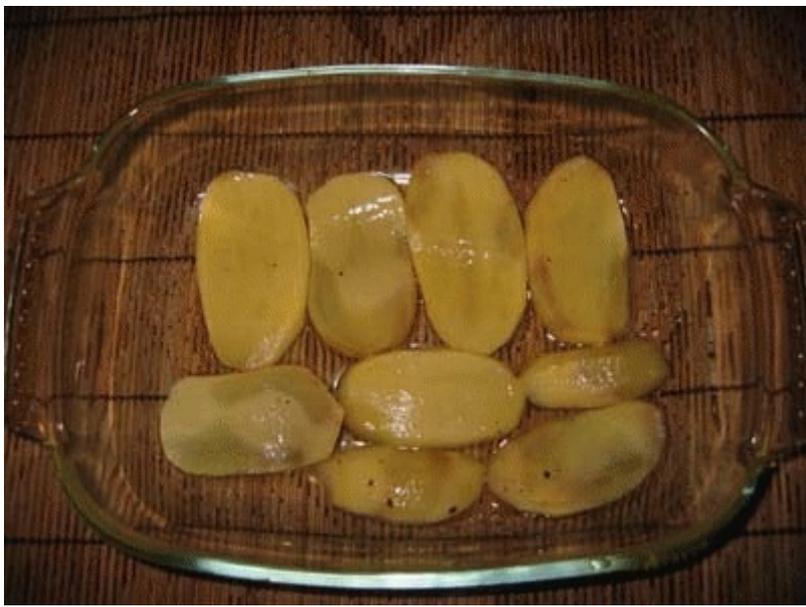
1 Bollire le fave e lessare le patate a vapore.



2 Soffriggere 1 fetta di cotto con olio. Aggiungere le fave già lesse e rosolare.



3 Disporre nella pirofila uno strato patate cotte a vapore e condire con olio sale e pepe.



- 4 Fare uno strato di cotto, poi aggiungere le fave rosolate con l'altro cotto e i cubetti di scamorza, poi un altro strato di patate olio e pepe.





5 Cuocere al forno ventilato 200° per 20 minuti.

