

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fave secche alla ghiotta

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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



### PREPARAZIONE

- 1 La sera precedente mettere a bagno le fave; l'indomani farle cuocere in acqua abbondante e sale; quando sono cotte, sgusciarle e metterle da parte.  
Intanto in una casseruola si prepara un soffritto con molta cipolla affettata, pomodoro, basilico, sale e peperoncino, farlo cuocere lentamente per 20 minuti abbondanti e poi versarlo sulle porzioni delle fave.