

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Macedonia Contadina

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 gr. di patate novelle

200 gr. di fave fresche

50 gr. di pancetta

8 carote novelle

1/2 Lt di brodo

1 rametto di prezzemolo

Prezzemolo

Olio

sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le verdure; pelate le patate e lasciatele intere, lasciate intere anche le carote, sgranate le fave. Tagliate la pancetta a dadini. Fate scaldare il brodo. In una casseruola fate scaldare l'olio e rosolate la pancetta. Aggiungete le verdure e lasciatele insaporire per 5 minuti, a fuoco moderato mescolando spesso; salate e pepate. Coprite a filo con il brodo ben caldo, incoperchiate e cuocete a fuoco moderatissimo per circa 30 minuti,

eventualmente aggiungendo altro brodo (a fine cottura deve essere tutto assorbito). Intanto tritate il prezzemolo. Aggiungetele a fine cottura, a fuoco spento, mescolate e servite caldissimo.