

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Stufato di fave

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FAVE sgranate - 500 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
STRUTTO oppure 100 g di Olio
extravergine d'oliva - 50 gr
CIPOLLE
AGLIO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO
BRODO VEGETALE

PREPARAZIONE

- 1 Tritare l'aglio, la cipolla e una presa di prezzemolo e farli imbiondire in un tegame di coccio, con la pancetta tagliata a pezzettini e lo strutto; gettarvi le fave, condire con sale e pepe, cuocerle a fuoco moderato e bagnarle, in occorrenza, con qualche cucchiaio di brodo.

Quando sono cotte si aggiusteranno di sale. Vanno servite calde.

A piacere, si può aggiungere in cottura della passata di pomodoro fresco e poi servire con fette di pane casereccio tostato.