

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.