

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi con fave

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

1kg di fave (fresche)
6 carciofi
1 1/2 tazza d'olio
5 cipolline fresche tagliate a fette
1 mazzetto di anitho tritato
2 limoni
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1** Pulite le fave intorno. Buttate le bucce nel caso che siano mature. Lavatele. Pulite i carciofi togliendo il picciolo e tutte le parti dure delle foglie. Grattateli esteriormente (dopo aver tagliato le estremità delle foglie) per togliere i pelini. Strofinateli con il limone per non farli annerire e lasciateli nell'acqua. Mettete le cipolline con l'olio in un tegame e fatele rosolare, aggiungete l'anitho e i limoni.

Versate 2 tazze d'acqua e unite le fave e i carciofi. Salate, pepate e lasciate bollire a fuoco medio per circa 90 minuti.