

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Fave al bacon

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

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

---



## INGREDIENTI

400 g fave sgranate  
100 g bacon  
50 g burro  
1 cipollina  
1 spicchio aglio  
prezzemolo  
olio d'oliva  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Far appassire, in olio e burro, la cipolla tagliata a pezzi e il bacon tagliato a cubetti. Unire le fave spellate, salare, pepare, bagnare con un po' di acqua fredda e far cuocere per circa un'ora mescolando. Spolverizzare con aglio e prezzemolo tritati, far insaporire e servire in una legumiera calda.