

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave al prosciutto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BACCELLI DI FAVE 1 kg
PROSCIUTTO CRUDO 100 gr
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40
ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Fate imbiondire nell'olio la cipolla tritata finemente con il prosciutto tagliato a pezzi. Aggiungete le fave fresche appena sbucciate, sale e pepe; unite qualche cucchiaino di acqua fredda e lasciate cuocere a fuoco vivo.