

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fave al prosciutto

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.