

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave alla ghiotta

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FAVE 400 gr
CIPOLLE 1
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
BASILICO 5 foglie
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete le fave in ammollo per 12 ore.

Scolate le fave e cuocetele in una casseruola con l'acqua fredda per un'ora e mezza; salate

a fine cottura.

Mondate e affettate la cipolla in una casseruola con l'olio, soffriggetela per circa 4 minuti.

Aggiungete la conserva di pomodoro diluita con l'acqua tiepida, il peperoncino e insaporite di sale. Lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma moderata.



- 2 Sgocciate le fave e versatele nella casseruola con le cipolle, lasciate cuocere il tutto per altri 10 minuti.



- 3 Servite la fave calde.