

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave e cipolline

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g fave già sgranate
2 cipolline fresche tagliate per il lungo
3 cucchiai prezzemolo tritato
1/2 cucchiaino cime di finocchio fresche tritate
4 grani pepe
1/2 limone (succo)
10 cl olio d'oliva
15 cl acqua
pepe in polvere
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere sul fuoco le fave con olio, cipolline, metà prezzemolo, cime di finocchio, pepe in polvere e in grani, sale, acqua e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma e cuocere per 50 minuti. Appena prima di togliere dal fuoco unire il succo di limone e il rimanente

prezzemolo.