

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fave e lardo

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Fave secche
lardo
sale

PREPARAZIONE

1 Mettere le fave secche in acqua tiepida dal giorno prima perchè riprendano la freschezza perduta.

Tagliare alcune fette di lardo in base al numero delle persone e farle cuocere in acqua leggermente salata.

A metà cottura unirvi le fave e aggiustare di sale. Consumarle calde accompagnandole con la sfoglia esterna de "su pan'e vresa" ammorbidita nel brodo.

NOTE

Nome originale della ricetta: Fae lardu Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro