

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Stufato di fave

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

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



INGREDIENTI

FAVE sgranate - 500 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
STRUTTO oppure 100 g di Olio
extravergine d'oliva - 50 gr
CIPOLLE
AGLIO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO
BRODO VEGETALE

PREPARAZIONE

- 1 Tritare l'aglio, la cipolla e una presa di prezzemolo e farli imbiondire in un tegame di coccio, con la pancetta tagliata a pezzettini e lo strutto; gettarvi le fave, condire con sale e pepe, cuocerle a fuoco moderato e bagnarle, in occorrenza, con qualche cucchiaino di

brodo.

Quando sono cotte si aggiusteranno di sale. Vanno servite calde.

A piacere, si può aggiungere in cottura della passata di pomodoro fresco e poi servire con fette di pane casereccio tostato.