

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fave fresche

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



In primavera la natura si risveglia e i campi ci offrono dei frutti davvero straordinari. Le fave sono uno di essi! Questa **zuppa di fave fresche**, ricetta tipica campana, è semplice da fare ed è molto buona, un piatto completo che metterà d'accordo tutta la famiglia. Bisogna assolutamente approfittare di questo prodotto della terra stagionale, ed è per questo che vi invitiamo a provare anche le [fave con guancia](#)

INGREDIENTI

FAVE 1 kg
CIPOLLINE 200 gr
LARDO DI MAIALE 25 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere a fuoco vivo il lardo tritato in olio, unite, quindi, le cipolline tritate grossolanamente e la pancetta a dadini.



- 2 Quando questi ingredienti saranno ben rosolati, unite le fave ed insaporite con una bella macinata di pepe.



3 Abbassate la fiamma e lasciate insaporire a tegame coperto rigirando spesso.

Ricoprite poi le fave con acqua bollente, salate adeguatamente e continuate la cottura fino a quando si saranno quasi sfatte.



4 La minestra deve risultare piuttosto asciutta.

Poco prima di toglierla dal fuoco profumate con abbondante prezzemolo tritato e con un pizzico di pepe.

