

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Fave alla romana

Strawberry · Thursday, March 27th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 800gr fave fresche sgranate
- 70gr di pancetta in un unica fetta
- 2 cucchiai di olio extravergine
- 1dl di vino bianco
- 2 cipollotti
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e asciugate le fave sgranate. Mondate i cipollotti, spuntandoli e tagliando le radici, lavateli e tritateli finemente. Riducete a listarelle il guanciale. In un tegame, versate un filo di olio e fate appassire i cipolletti, unite la pancetta e rosolatela per 2-3 minuti, aggiungete le fave e fatele insaporire per alcuni minuti, versate il vino e fate evaporare a fuoco vivo, unite 2 dl di acqua calda, salate e pepate, coprite il tegame e continuate la cottura per 15 minuti circa, a fine cottura disponete il tutto su di un piatto da portata.

This entry was posted on Thursday, March 27th, 2014 at 8:40 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.