FAVE AL GUANCIALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fave fresche sgranate,
- 250 g di guanciale di maiale,
- olio d'oliva,
- poco brodo,
- 1 cipolla,
- pepe,
- sale.

Affettare la cipolla e tagliare a dadini il guanciale.
Farli rosolare nell'olio per pochi minuti poi unire le fave.
Salare, pepare e cuocere a fuoco vivo bagnando di tanto in tanto con il brodo caldo.