FAVE CON PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 60 gr di grasso di prosciutto,
- 4 cucchiai d'olio,
- 500 gr di fave fresche,
- 4-5 foglie di alloro,
- sale,
- pepe,
- 100 gr di prosciutto magro,
- prezzemolo tritato,
- menta fresca.

Tritare il grasso di prosciutto e soffriggerlo nell'olio.
Unire le fave, le foglie di alloro, sale, pepe e acqua calda a filo.
Far cuocere a fiamma dolce finché le fave sono cotte al dente.
Aggiungere il prosciutto magro tagliato a listarelle, un cucchiaio di prezzemolo tritato e un cucchiaio di menta fresca.
Bagnare con acqua calda quel tanto che basta per arrivare a cottura completa.