

FAVE E CIPOLLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fave già sgranate,
- 2 cipolline fresche tagliate per il lungo a strisce sottili,
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1/2 cucchiaio di cime di finocchio fresche, tritate finemente,
- 4 grani di pepe,
- succo di 1/2 limone,
- 1 dl d'olio,
- 1.5 dl d'acqua,
- pepe in polvere,
- sale.

Mettere sul fuoco le fave con olio, cipolline, metà prezzemolo, cime di finocchio, pepe in polvere e in grani, sale, acqua e portare a ebollizione.

Abbassare la fiamma e cuocere per 50'.

Appena prima di togliere dal fuoco unire il succo di limone e il rimanente prezzemolo.