

FAVE STUFATE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fave fresche o surgelate,
- 80 g di cipolla tritata,
- 80 g di pancetta affumicata,
- 1 piccolo cespo di insalata riccia,
- 3 cucchiaini d'olio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Scaldare l'olio e farvi rosolare la cipolla e la pancetta a dadini.

Aggiungere le fave e mescolare finché iniziano a scongelare, coprire di acqua tiepida e cuocere per 10', quindi aggiungere l'insalata a striscioline.

Coprire e cuocere per circa 1 ora, unendo, se occorre, un po' d'acqua tiepida.

Verso fine cottura unire sale, pepe e prezzemolo.