

PASTA CON LE FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fave sbucciate,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- sale,
- pomodoro,
- 400 g di pasta tipo pasta corta (tubetti).

Si fanno rosolare le fave e la cipolla affettata nell'olio.

Si aggiunge il pomodoro e lo si fa consumare lentamente.

Alla fine si aggiunge dell'acqua e, quando bolle, si versa la pasta e la si fa cuocere.

Questo piatto originariamente si faceva utilizzando le 'scafette', piccole fave da foraggio che ancora oggi vengono coltivate per gli animali.