

ZUPPA DI FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fave,
- 100 g di pancetta,
- 200 g di cipolle novelle,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Soffriggere la cipolla affettata con la pancetta a dadini e l'olio.

Unire le fave, spolverare di pepe e lasciare insaporire a fuoco lento per 20' circa.

Coprire con acqua bollente e cuocere per circa 1 ora.

Unire infine il prezzemolo tritato ed il sale, tenere sul fuoco ancora per 10' e servire la zuppa che non deve essere troppo brodosa.