FAVE AL PROSCIUTTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fave fresche,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 2 cipollotti,
- 1 cucchiaino di prezzemolo,
- 1 bicchiere di brodo,
- 4 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- pepe.

Sbucciate le fave e lasciatele a bagno in acqua fresca.

Mondate i cipollotti, lavateli e affettateli sottilmente poi metteteli ad appassire in un tegame con 2 cucchiari d'olio.

Tagliate a listarelle il prosciutto e unitelo ai cipollotti, lasciando soffriggere il tutto dolcemente.

Unite le fave sgocciolate al soffritto.

Mescolate bene e lasciate insaporire per qualche minuto quindi aggiungete il brodo caldo e cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Aggiungete poco brodo se la preparazione dovesse asciugare eccessivamente.

Alla fine le fave dovranno risultare tenere ed asciutte.

Prima di servire cospargete con il prezzemolo tritato, pepate abbondantemente e condite ancora con un paio di cucchiari d'olio.