FAVE ALLA GITANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fave sgranate,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone verde,
- 1 peperone rosso,
- 1 cipolla,
- 2 pomodori maturi,
- alcune foglie di basilico,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- brodo,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Tritare la cipolla e rosolatela nell'olio, aggiungete i pomodori spellati e tagliati a pezzetti.

Unite un pizzico di sale, 1 cucchiaio di zucchero, coprite e lasciate cuocere per circa 15 minuti, a fuoco basso a tegame coperto.

Lavate i peperoni, tagliateli a falde, eliminate i semi e i filamenti interni, affettateli a listelle sottili e aggiungeteli al resto.

Cuocete per qualche minuto, poi unite un mestolo di brodo, le fave, il basilico e una macinata di pepe.

Coprite nuovamente il recipiente e cuocete a fiamma bassa per 20 minuti circa.

Servite ben caldo.