

FAVE AL GUANCIALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fave sgranate,
- 250 g di guanciale,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva,
- poco brodo,
- 1 cipolla piccola,
- pepe,
- sale.

Imbiondire la cipolla nell'olio, unire il guanciale a strisce sottili e farlo rosolare per poco.

Unire le fave spellate, condire con sale e pepe e cuocere a fuoco vivace, bagnandole con un po' di brodo caldo.
Servire in una legumiera calda.