

FAVE AL PROSCIUTTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 kg di fave fresche,
- 1 fetta di prosciutto cotto,
- 40 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 bicchiere di brodo,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Sbucciate le fave e mettetele in abbondante acqua fredda e lessatele per 10 minuti.

Tritate molto finemente prosciutto, cipolla, carota e soffriggete il tutto in un tegame con metà dose di burro.

Aggiungete nel recipiente le fave sgocciolate, bagnate con un bicchiere di brodo, salate e pepate.

Lasciate cuocere finché il liquido di cottura si sarà notevolmente ristretto.

Mantecate il composto con il restante burro, passate sul piatto da portata e servite le fave cosparse di prezzemolo tritato.