

FAVE ALLA MENTA

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di fave sgusciate,
- 1 cipolla,
- 40 g di burro,
- 40 g di farina,
- 1 dado,
- alcune foglie di menta,
- alcuni grani di coriandolo,
- sale,
- pepe.

Fate sciogliere il burro in un tegame, versatevi la farina a pioggia e fatela colorire leggermente.

Unite il dado, la cipolla, bagnate con 3/4 di litro d'acqua, aggiungete alcune foglie di menta sminuzzate e alcuni grani di coriandolo.

Lasciate cuocere pochi minuti e aggiungete le fave.

Fate cuocere a fuoco basso per una mezz'ora.

Regolate il condimento di sale e pepe e servite molto caldo.