

FAVE ALLA PIEMEONTESE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 kg di fave fresche,
- 50 g di formaggio fontina,
- 1 bicchiere di panna,
- sale.

Lessate le fave sbucciate in acqua salata bollente.

Dopo 10 minuti scolatele, passatele in un tegame, irroratele con la panna e lasciate insaporire e addensare per una decina di minuti.

Aggiungete la fontina tagliata a fettine sottili, mescolate e quando il formaggio inizia a fondere ritirate dal fuoco.