

FAVE BRASATE COL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di fave fresche,
- 4 cipollotti,
- 2 pomodori,
- 1 manciata di capperi sotto sale,
- origano,
- basilico,
- aglio,
- peperoncino,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale marino integrale,
- pane casereccio.

Tagliare a dadini la polpa di pomodoro e condirla con sale, capperi, origano.

Tagliare finemente le cipolle e farle imbiondire in olio e peperoncino; unire le fave sgusciate, salare e brasare dolcemente per 40 minuti, unendo poca acqua.

Aggiungere il pomodoro, il prezzemolo tritato, spegnere la fiamma e far prendere sapore.

Servire su fette di pane tostato strofinate d'aglio.