

FAVE CON LA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 kg di fave,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 cipolla,
- 100 g di pancetta,
- 1/2 bicchiere di olio,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di brodo di dado.

Appassire a fuoco dolce un trito di basilico, aglio, cipolla e pancetta.

Unire le fave sgranate e far insaporire.

Salare, pepare, unire il brodo e cuocere per 30' a fuoco dolce.

Se necessario aggiungere altro brodo durante la cottura e servire molto calde.