

429. FAVE FRESCHE IN STUFA

Prendete baccelli di fave grosse e granite; sgranatele e sbucciatele.

Tritate fine una cipolla novellina, mettetela al fuoco con olio, e quando comincia a rosolare, gettate nel soffritto prosciutto grasso e magro tagliato a dadini. Dopo poco versate le fave, conditele con pepe e poco sale e quando avranno preso il condimento, aggiungete un grumolo o due, a seconda della quantità delle fave, di lattuga tagliata all'ingrosso e finite di cuocerle con brodo, se occorre.