

FAVE AL BACON

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fave sgranate,
- 100 g di bacon,
- 50 g di burro,
- 1 cipollina,
- 1 spicchio d'aglio,
- prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Far appassire, in olio e burro, la cipolla tagliata a pezzi e il bacon tagliato a cubetti. Unire le fave spellate, salare, pepare, bagnare con un po' di acqua fredda e far cuocere per circa un'ora mescolando. Spolverizzare con aglio e prezzemolo tritati, far insaporire e servire in una legumiera calda.