
BAVETTE CON LE FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo bavette
- 300 g di fave sgranate
- 60 g di prosciutto crudo
- 60 g di burro
- 1/2 cipolla
- poco brodo
- olio d'oliva
- pepe
- sale
- formaggio parmigiano

Imbiondire la cipolla tritata con qualche cucchiaino di olio, unire le fave, bagnare con poco brodo e portare a cottura a fuoco vivace, condire con sale e pepe.

Prima di togliere dal fuoco unire il prosciutto a strisciole e mescolare.

Condire con la pasta lessata con il burro e con le fave e completare, a piacere, con parmigiano grattugiato.