

FAVE IN UMIDO

Sgusciare le fave, sciacquarle in acqua fredda e cuocerle per 30 minuti in acqua bollente salata con un rametto di timo; scolarle e tenerle da parte.

Fare appassire in olio una cipolla tritata, aggiungere le fave e ancora qualche rametto di timo e peperoncino a piacere. Salare e pepare e far insaporire per 10 minuti. Bagnare con un mestolo di brodo vegetale, cuocere per altri 10 minuti e aggiungere, se piace un filo di olio d'oliva.

Ricette dicucina