

Fave e pancetta in padella



Ingredienti per 4 persone:

- 1 chilo di Fave in baccello
- 200 grammi di Pancetta affumicata (bacon)
- 4 cucchiaini da tavola di Olio extravergine d'oliva (EVO) Classicus
- 1 presa di Sale
- 1 pizzico di Pepe nero
- 1 Cipolle

PROCEDIMENTO:

- 1. Togliere le fave dai baccelli ed eliminarne le linguette. Lavare bene.*
- 2. Tritare finemente la cipolla.*
- 3. Tagliare la pancetta a cubetti.*
- 4. Soffriggere la cipolla in olio evo, aggiungere la pancetta a dadini, far rosolare ed aggiungere le fave.*
- 5. Salare, pepare e far cuocere per circa 30 minuti con il coperchio aggiungendo un bicchiere d'acqua se necessario*

