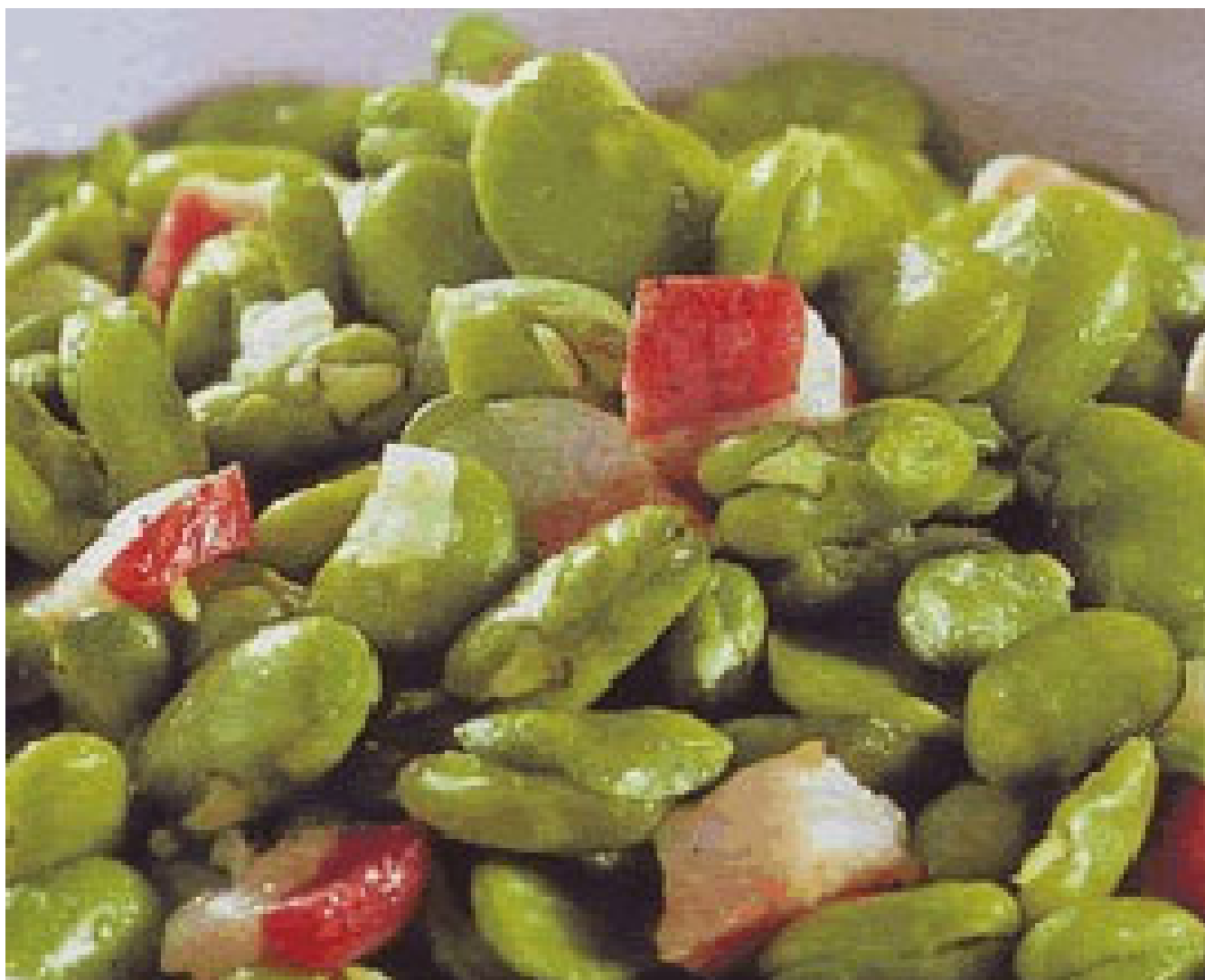




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fave con guancia



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 600 gr di fave fresche
- 150 gr di guanciale
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Preparazione Fave con guanciale

Passo 1.

Tritate la cipolla e fatela rosolare nell'olio, aggiungete quindi il guanciale e fate soffriggere.

Passo 2.

Unite quindi le fave e proseguite la cottura.

Passo 3.

Se necessario potete aggiungere dell'acqua da far evaporare per la cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)