



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

Fave alla bolognese



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Ingredienti

- 400 g di fave sgranate
- 2 cipollotti
- 50 g di mortadella
- 50 g di pancetta
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 50 g di burro
- 4 fette di pane casereccio
- sale
- pepe

Preparazione Fave alla bolognese

Passo 1.

Fate soffriggere in un tegame con olio d'oliva, la pancetta tritata e i cipollotti affettati, aggiungete le fave, la mortadella tritata, un bicchiere d'acqua, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco medio per mezz'ora.

Passo 2.

Friggete le fette di pane nel burro.

Passo 3.

Disponete una fetta di pane su ogni piatto e versatevi sopra le fave.

Passo 4.

Servite subito.

Note

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