



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

## **Bacilli accomodè**



**4** Persone

**contorni** Categoria

**media** Difficoltà

**4 ore** Tempo

Attrezzatura : **tegame, pentola, mestolo**

## **Ingredienti**

- 2 kg di fave fresche
- 1/2 bicchiere di olio extra vergine di oliva
- 1 scalogno
- 4 pomodori perini
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1,5 l d'acqua
- sale
- pepe

## **Preparazione Bacilli accomodè**

### **Passo 1.**

Preparate il brodo mettendo in una pentola 1,5 l d'acqua, la carota, la cipolla tagliata in pezzi, un pomodoro tagliato a metà, la costa di sedano e il ciuffetto di prezzemolo, portate ad ebollizione e fate cuocere per un'ora e mezza.

### **Passo 2.**

Preparate un trito di scalogno, timo, aglio, rosmarino e alloro, fate soffriggere in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva, aggiungete poi i pomodori pelati e privati dei semi, fate cuocere 5 minuti e aggiungete le fave sgranate, il bicchiere di vino e tre mestoli di brodo.

### **Passo 3.**

Fate cuocere a fuoco basso per un paio d'ore, se necessario aggiungete un altro mestolo di brodo, salate e pepate a piacere e servite ben calde.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)