



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

Ciauedda



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

50 Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

Ingredienti

- 1 Kg di fave fresche
- 1/2 Kg di patate
- 1 cipolla
- 100 gr di pancetta
- 4 carciofi
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Ciauedda

Passo 1.

Sgusciate le fave.

Passo 2.

Tagliate i carciofi in quattro parti.

Passo 3.

Pulite le patate ed affettatele.

Passo 4.

Affettate la cipolla e mettetela a soffriggere con la pancetta tagliata a dadini.

Passo 5.

Unite patate, fave e carciofi e fate cuocere per circa 30 minuti.

Note

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