

[RЯ]

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

## *Fava 'ngreccia*



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 500 gr di fave secche
- 1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
- 30 gr di alici
- 15 gr di capperi
- prezzemolo
- aglio
- aceto
- sale
- pepe

## **Preparazione Fava 'ngreccia**

### **Passo 1.**

Mettete a bagno le fave per 24 ore.

### **Passo 2.**

Lessate le fave con un pizzico di sale.

### **Passo 3.**

Per il condimento tritate le alici, aglio, prezzemolo e capperi.

### **Passo 4.**

Unite l'aceto e mezzo bicchiere d'olio.

#### **Note**

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