



## Fave in umido

[Del 30/01/2003 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

**Ingredienti: 600 g di fave, 1 fetta di prosciutto crudo di circa 100 g, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, brodo quanto basta, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, pepe.**

Lessate le fave, salando verso la fine della cottura; quindi scolatele. Mettete al fuoco un tegame con qualche cucchiaio d'olio, il prosciutto tagliato a dadini, la cipolla e l'aglio tritati. Dopo pochi minuti aggiungete 3 cucchiaini di polpa di pomodoro, le fave, sale e pepe. Lasciate cuocere per 15 minuti, bagnando di tanto in tanto con brodo o acqua calda; quindi servite.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]