

Fritteddra di favi

Scritto da Totò Mirabile

Martedì 17 Aprile 2012 08:17 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Aprile 2012 08:28

FRITTEDDRA DI FAVE.



Per sei persone
Ingredienti: n.2 cipolle tritate 1 kg gr di fave fresche sbucciate 100 gr di olio 100 gr di lardosale e pepe q.b.
Procedimento: Sbucciare le fave e tagliare a pezzetti la cipolla a fette sottili. Mettere il tutto in un tegame con olio e sale. Coprire con un coperchio e fare cuocere lentamente. Mescolare di tanto in tanto. Se è necessario aggiungere un po' d'acqua. A cottura quasi ultimata aggiungere il lardo tagliato a pezzetti. Pepare e ultimare la cottura.