Fave stufate al pomodoro e salame



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 1 bicchiere
- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 1 rametto
- Fave (fresche o surgelate): 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Salame (dolce o piccante): 200 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Le fave stufate al pomodoro e salame sono una ricetta davvero deliziosa **perfetta come contorno o secondo piatto**. Fave e salame, si sa, sono un abbinamento classico che piace sempre e che, in questo periodo, si fa spesso. Cucinate così, stufate e arricchite dal pomodoro, sono davvero eccezionali, buonissime calde ma ottime anche fredde, sono sfiziosissime!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire la cipolla e lo spicchio di aglio tritati.
2. Unite il salame tagliato a pezzettini (io ho messo quello piccante), le fave e fateli rosolare per un minutino.
3. Aggiungete i ***Pomodori a Cubetti Pomì***, il basilico, il sale e mescolate, lasciate cuocere il tutto per un paio di minuti.
4. Versate l'acqua e portate le fave a cottura, ci vorranno circa 20 minuti. Controllate di tanto in tanto che non si asciughino troppo, nel caso, versate un altro pochino di acqua.
5. Le fave stufate al pomodoro e salame sono pronte, insaporitele con un pochino di pepe nero, aggiustatele di sale se necessario e servitele.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

