Pomì
O Così. O Pomì.

Fave al pomodoro



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolla: 1
- Fave secche: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.

Preparazione

Le **fave al pomodoro** sono una ricetta sana, gustosa e nutriente. Tra i miei legumi preferiti ci sono loro, mi piacciono sia fresche che secche e per questa ricetta ho scelto di usare quest'ultime. Le fave al pomodoro sono cremose e facilissime da fare, mettete tutto in pentola e lasciate cuocere!

Le fave secche vanno messe in ammollo per almeno 8 ore prima di essere cucinate, vi consiglio di effettuare questa operazione la sera prima.

Versate quindi l'olio all'interno di un tegame e fate imbiondire la cipolla tritata. Unite le fave secche scolate e sciacquate e lasciatele soffriggere per qualche secondo. Aggiungete la ***Passata Classica Pomì*** e mescolate. Versate poi il **brodo vegetale** (o semplicemente acqua se preferite, in questo caso aggiungete del sale) e lasciate cuocere le fave al pomodoro per 20-25 minuti a fuoco dolce, quando cominceranno a scaldarsi, le fave saranno cotte.

Le fave al pomodoro sono pronte, insaporitele con un pochino di pepe nero e servite, io aggiungo anche del peperoncino macinato, ci sta benissimo!

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr

