

Bavette Con Le Fave

Imbiondire la cipolla tritata con qualche cucchiaino di olio, unire le fave, bagnare con poco brodo e portare a cottura a fuoco vivace, condire con sale e pepe. Prima di togliere dal fuoco unire il prosciutto a striscioline e mescolare. Condire con la pasta lessata con il burro e con le fave e completare, a piacere, con parmigiano grattugiato.

Ingredienti

300 G Pasta Tipo Bavette
300 G Fave Sgranate
60 G Prosciutto Crudo
60 G Burro
1/2 Cipolla
Poco Brodo
Olio D'oliva
Pepe
Sale
Formaggio Parmigiano

Note

Preparazione: 50 minuti.