

Fave alla pignata



- **Ingredienti:**

400 g fave
200 g patate
120 g pane
½ bicchiere di olio
extravergine di oliva
sale q. b.

- **Preparazione:**

Prendere le fave e le patate, lavarle e scolarle, metterle nella pignata e riempirle di acqua aggiungendo un pizzico di sale. Metterle sul fuoco e schiumarle di tanto in tanto. Cotte le fave, aggiungere l'olio extravergine di oliva e passarle nel passaverdere. Tostare il pane dopo averlo fatto a piccoli pezzi e unirlo alle fave. Girare per bene e servirle calde.

- **Apporto calorico:**

Le calorie del piatto per porzione sono pari a: Kcal 251 ca.

Galleria Foto [VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)
(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 11 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/ricette/fave-all-a-pignata>