

Zuppa di fave



Ingredienti:

300 g fave secche intere

1 cipolla rossa grande

2 spicchi di aglio

150 g pancetta

250 ml passata di pomodoro

sale, pepe

Mettete a bagno le fave intere per una notte.

Coprite con Magic Cooker la pentola in terracotta vuota e riscaldate sul fornello grande a fiamma alta 1-2 minuti.

Aggiungete 1 cucchiaio di olio, la cipolla e l'aglio

tritrate, la pancetta a dadini.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta per circa 7-8 minuti. Mescolate 1-2 volte in questo intervallo. Aggiungete 600 ml acqua bollente e le fave scollate.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa, spostando anche sul fornello piccolo, per 80 minuti. Mescolate solo 1-2 volte. Aggiungete la passata di pomodoro, sale e pepe.



Mescolate, coprite e continuate sempre a fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 20 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.