



Risotto con le fave - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

primi piatti - verdure - fave - riso

per 4 persone

ingredienti:

200 gr di riso per risotti

250 gr di fave fresche pulite

2 pomodori pelati

4 cucchiaini di olio extra d'oliva

1 cipolla

1 spicchio di aglio

1/2 litro di brodo vegetale, anche di dado

30 gr di burro o margarina

formaggio pecorino grattugiato

sale e pepe

sbucciare le fave fresche ed eliminare il picciolo, lavarle, scolarle.

In una capiente pentola soffriggere la cipolla e l'aglio tritati con l'olio d'oliva, poi aggiungere i pomodori pelati schiacciati e le fave. Lasciar insaporire mescolando spesso e cuocere a fuoco lento per 15 minuti.

aggiungere il riso crudo e un mestolo di brodo caldo.

cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti, col coperchio, aggiungendo di tanto in tanto il brodo e mescolando bene perchè il risotto non si attacchi.

eventualmente aggiustare di sale.

quando sia il riso che le fave saranno cotti, mantecare con un pezzetto di burro e una generosa manciata di pecorino grattugiato, se piace anche una spruzzatina di pepe.



nota bene, per ottenere 250 gr di fave pulite, ho sbucciato circa 800 gr di fave con tutto il baccello.....