There are no translations available.

Mettete le fave e i ceci in ammollo in acqua tiepida la notte prima. L’indomani togliete le fave e mettetele in una pentola molto capiente, riempite di acqua tiepida e iniziate la cottura con un cucchiaio e mezzo di sale. Aggiungete una cipolla intera e una testa di maiale tagliata a pezzi dopo averla ben lavate e continuate la cottura. Aggiungete poi le patate e quando le fave, i ceci e la carne iniziano ad essere tenere aggiungete anche i finocchi se selvatici ancora meglio. Ricordate che il piatto deve rimanere ben brodoso. Aggiungete l'olio d’olivastro e qualche rametto di prezzemolo. Il tempo totale di cottura è di circa 2 ore e mezza. Per la pace dei vostri sensi, accompagnate questo lauto pasto con del pane bagnato con il brodo di cottura.

{igallery id="8175" cid="25" pid="1" type="classic" children="1" showmenu="1" tags="" limit="0"}