

Fabes amb alls tendres i pernil

INGREDIENTS:

- 1 kg faves netes
- 1 menat alls tendres
- 200 gr. pernil
- ceba
- oli d'oliva
- sal

PREPARACIÓ:

En una paella fonda ficarem a daurar la ceba tallada ben fina. A continuació afegirem els alls ben tallats i les faves. Ho deixarem tot a foc lent. Als vint minuts afegirem el pernil i tastarem de sal. Ho deixem coure uns deu minuts més i llest per menjar.

En aquesta recepta podem substituir les faves per pèsols si ens agraden més.

