

'A faviata du lardarolu, antica ricetta della tradizione siciliana

Autore: Redazione

Data: 11 Febbraio 2020



'A faviata du lardarolu è un piatto della [tradizione siciliana](#) decisamente ricco e grasso, preparato con **fave secche** lardo e [salsiccia](#). Si prepara in molte parti della **Sicilia**, come ad esempio la Valle dell'Alcantara, ed è una di quelle ricette che ricordano tempi antichi.

Gli ingredienti sono quelli della Sicilia contadina di un tempo, che necessitava di **piatti sostanziosi** e doveva prepararli con ingredienti semplici e **poveri**.

La faviata du lardarolu è una **zuppa** molto gustosa, che si preparava solitamente in occasione del [Carnevale](#) e del Martedì Grasso. Si mettevano le fave a mollo per **tutta la notte**, poi si facevano bollire con il lardo e gli aromi. Il piatto va servito caldissimo, accompagnato da pane croccante.

Oggi questa ricetta si prepara meno, anche se ancora c'è chi tradizionalmente la ripropone ogni anno. Vediamo insieme come si cucina.

Ricetta faviata du lardarolu

Ingredienti

- 1 kg di fave secche
- 500 g di salsiccia
- 500 g di cavolicelli
- 300 g di lardo
- 200 g di finocchietti selvatici
- 1 cipolla rossa
- 1 filone di pane
- Menta fresca
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Mettete a bagno le fave almeno una sera prima, in acqua tiepida.
2. Al mattino cambiate l'acqua e rimetterla tiepida.
3. A ora di pranzo scolatele e sistematele all'interno di una grossa pentola.
4. Tritate la cipolla rossa e mettetela nella pentola.
5. Mettete all'interno della stessa pentola il lardo, la salsiccia, i cavolicelli, i finocchietti selvatici le foglie di menta e un po' di pepe.
6. Fare cuocere per circa un'ora a fuoco lento con il coperchio.
7. Mentre la faviata cuoce, tagliate il pane a fette.
8. Cospargetelo con un po' d'olio, di sale e di pepe.
9. Mettetelo in forno dieci minuti prima della fine della cottura della faviata.
10. Servite la zuppa ben calda, insieme al pane.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/a-faviata-du-lardarolu-ricetta-siciliana/>

Generato il 24/05/2025