

Minestra maritata di fave fresche e piselli – Ricetta di Elvira

Autore: Staff Siciliafan

Data: 15 Aprile 2015



01 Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. di fave fresche;
- 1 kg. di piselli freschi;
- 1 cipolla lunga;
- olio e.v.o. q.b.;
- sale q.b.;
- la punta di un cucchiaino di bicarbonato;
- 1 gambo di sedano.

Preparazione:

1. Lava il sedano e taglialo a pezzetti.
2. Togli la buccia alle fave e lavale sotto l'acqua corrente.
3. Lava la cipolla e tagliala a listelli.
4. In una pentola metti olio e.v.o. e fai soffriggere la cipolla.
5. Quando diventa dorata aggiungi le fave, i piselli e il sedano e mescola.

6. Aggiungi acqua fino a coprire, aggiusta di sale e continua la cottura per circa 15/20 minuti.

www.tradizionalmentesiciliana.com

www.facebook.com/tradizionalmentesiciliana

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/minestra-maritata-di-fave-fresche-e-piselli-ricetta-di-elvira/>

Generato il 18/06/2026