

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Favette con il latteLe tenere favette di primavera!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Favette fresche e tenere - 1 kg
- olio - 2 cucchiai
- aglio - 1 spicchetto (o cipolla)
- sale - q.b.
- zucchero - mezzo cucchiaino
- latte - 1 bicchiere

Preparazione

Le favette assieme ai piselli sono tipici della nostra primavera! Tutti ne vanno matti! Sbucciate le favette (devono essere freschissime!) e le fate rosolare in una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio intero. (Se volete potete sostituire con un pezzetto di cipolla fresca) Aggiungete il sale e mezzo cucchiaino di zucchero. Fate ancora rosolare per pochi minuti e poi ricoprite a filo con il latte. Fate cuocere fino a che si formerà una crema densa. Servite.

