

Tapas di Fave e Prosciutto

di Marianna Pascarella (12-May-2016)

Difficoltà	Porzioni	Preparazione	Riposo	Cottura	Vegetariana
Bassa	4 persone	10 minuti	-	20 minuti	No



Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di **fave**
300 gr di **prosciutto**
100 gr di **lardo**
1 **cipolla**
q.b. di **olio d'oliva**
q.b. di **sale**

Le **tapas di fave e prosciutto** sono un antipasto tipico della penisola iberica, dove le tapas vanno per la maggiore in ogni bar o ristorante. Si tratta di una ricetta molto semplice da fruttare in primavera, con l'arrivo delle fave fresche e tenere. Il gusto dolce delle fave tenere sposa perfettamente il sapore deciso dei cubetti di prosciutto serrano.

Le tapas di fave e prosciutto sono una ricetta molto semplice da preparare, che a parte il tempo di pulizia delle fave stesse, non vi richiederà molto. Così che potrete facilmente scegliere un menù per una serata in stile spagnolo, magari per rivivere un po' dei sapori e dei colori che avete portato con voi al rientro da un vacanza nella soleggiata Spagna.

Le tapas di fave e prosciutto, un po' come accade con tutte le tapas, possono essere servite insieme a tanti altri tipi di tapas. Anzi in genere si preferisce fare una bella tavolata di antipastini, per dare a tutti la possibilità di assaggiare varie tipologie di preparazioni. Mettetevi all'opera anche con una deliziosa [sangria fatta in casa](#) e lasciate i vostri ospiti a bocca aperta!

Leggi anche come fare le [Tapas spagnole miste](#)

Preparazione

1. Per preparare le **tapas di fave e prosciutto** iniziate a [sgranare le fave](#). Potrete poi decidere di utilizzare le fave così come si presentano o eliminare la pellicina, quest'ultima operazione le renderà più dolci, preferitela soprattutto se le vostre fave non

- sono tenerissime. Potrete procedere facilmente scottandole in acqua bollente per un paio di minuti e scolatele, in questo modo sarà molto più semplice eliminare la pellicina.
2. Mettete un filo d'olio extravergine di oliva in una padella ed iniziate ad ammorbidire il lardo tagliato a cubetti. Poi unite la cipolla tritata e fate insaporire tutto insieme.
 3. A questo punto potete aggiungere le fave, fatela saltare 1 minuto, poi copritele con l'acqua, regolare di sale e fatele cuocere una decina di minuti, per farle ammorbidire. I tempi di cottura effettivi possono dipendere dalle fave stesse, quelle più piccole e tenere cuoceranno prima. Se durante la cottura vedete che si sono asciugate troppo aggiungete un altro po' di acqua calda, quindi tenetela a portata di mano.
 4. Infine unite il **prosciutto serrano** e fate insaporire tutto insieme pochi minuti.
 5. Le vostre tapas di fave e prosciutto sono pronte per essere servite!

Categorie

[Antipasti](#) [Antipasti Sfiziosi](#) [Antipasti di Verdure](#) [Rapidi](#) [Ricette Spagna](#) [Europa](#) [Ricette Etniche](#) [In Cucina con Marianna](#) [Antipasti senza uova](#) [Ricette per Intolleranti](#) [Antipasti senza latte](#) [Ricette per Intolleranti al latte](#) [Antipasti senza glutine](#) [Ricette per Celiaci](#) [Antipasti senza glutine](#)