

# Fave ai Tre Finocchi

---

## Ingredienti per 4 persone:

- Favette fresche pulite 500 gr  
o Fave surgelate 1 conf da 450 gr
- Cipollotti 4
- Finocchi 1
- Semi di finocchio 1 cucchiaio
- Finocchietto selvatico 1 mazzetto
- Sale, pepe.



Mettete in un tegame le fave, i finocchi tagliati a fettine, i cipollotti affettati, i semi di finocchi e i 2/3 del finocchietto selvatico tritato grossolanamente.

Coprite con acqua fredda, salate, pepate e cuocete a fuoco dolce e pentola coperta per circa 30-45 minuti, finché le fave siano tenere ed ancora un poco al dente.

Guarnite il piatto col finocchietto rimasto e servitelo con la quantità di liquido di cottura che preferite, in ogni caso leggermente brodoso.