

les nostres
RECEPTES

Faves a la catalana

Ingredients per a 4 persones:

■ 1 kg. de faves ■ 200 g. de botifarra negra de Cal Prat ■ 150 g. de cansalada de la papada a daus ■ 3 cebes tendres ■ 1 manat d'alls tendres ■ 50 g. de vi blanc ■ 100 g. d'aigua ■ menta fresca ■ 50 g. d'oli d'oliva ■ sal

Preparació:

- 1** Sofregiu la cansalada i deixeu-la ben rossa. Reserveu.
- 2** Talleu els alls i la ceba en juliana i sofregiu-ho en el mateix oli de la cansalada.
- 3** Quan estigui ben transparent afegiu les faves, el vi, l'aigua, la sal i la menta i deixeu-ho coure durant uns 10 o 15 minuts o fins que les faves estiguin ben tendres.
- 4** Afegiu la botifarra negra tallada a daus o rodanxes, com més us agradi, i la cansalada que teniem reservada. Deixeu que cogui 3 minuts més.

I ja ho podeu servir. Que aprofiti!

