

Casamar

Faves a la Catalana:

Ingredients per a 4 persones:

- 2.5 kg de faves en baina
- 1 peça de botifarra negra d'uns 350 gr
- 200 gr de cansalada fresca tallada a tires
- 150 gr de cansalada de sal i pebre
- 1 litre de caldo de verdures o pollastre
- 1 ceba tendra gran
- 2 alls tendres
- Menta i Marduix
- 1 gerreta amb una mica de moscatell i anís

Elaboració:

Primer de tot desaveïnem les faves i les reservem amb un drap humit al cim per que no se'ns enfosqueixin.

Agafem la botifarra negra i la tallem en talls d'uns 3 cm d'amplada i la comencem a rostir en una cassola amb oli d'oliva. La retirem i fem el mateix amb la cansalada que ja les tenim tallades a tires. Les rostim bé i les retirem juntament amb la botifarra negra. Tallem la ceba tendra a dauets petits i l'all tendre a juliana fina i ho posem a sofregir en la mateixa cassola d'abans. Sofregim una mica i quan comença a agafar color, i posem les faves i les remenem una mica, afegixo la cansalada rostida (la botifarra encara no)la gerreta de moscatell i anís, el brinc de menta i marduix i el caldo fins a cobrir les faves. Ho tapem i coem durant 15 minuts a foc enèrgic, un cop passats afegim la botifarra i acabem de coure durant uns 5 minuts més. Rectifiquem de sal i pebre i provem les faves que estiguin ben gustoses i tendres.