

FAVES A LA CATALANA Forki

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
1 kg	faves mida petita
1	botifarra negra
1	botifarra blanca
300 grs	cansalada viada
400 grs	ceba tendra (o una ceba de Figueres)
150 grs	alls tendres (o 2 gran d'all)
unes fulles	menta fresca
mig got	vi blanc
un pessic	pebre negre en pols
un pessic	gingebre
2	claus d'olor picats a la ma de morter
	sal
	oli
	aigua embotellada

Nota: Si ho fem amb faves congelades, no les descongelarem. Les traurem del congelador en el moment d'incorporar-les a la cassola, un cop les cebes i els alls tendres s'hagin ofegat.

Elaboració:

- Picar els claus d'olor a lamà de morter. Reservar.
- Treure la pel de les botifarres, tallar-les a daus i fregir-les lleugerament en oli a la cassola. Retirar i reservar
- Tallar la cansalada a daus petites i fregir-les lleugerament. Retirar i reservar
- En aquest oi hi ofegarem la ceba tendra i l'all tendre tallat en juliana.
- Després l'all laminat.
- Hi posem mig got de vi i ho deixem 2 minuts.
- Afegir-hi una mica d'aigua (calculant que n'hi hagi suficient per semi-cobrir després les faves). Deixar-ho coure a foc baix durant uns 15-20 minuts
- Passats aquests temps agafem un cullerot del suc, amb parts de ceba i all tendre) i ho passem pel pymer. Tornem el suc a la cassola. Remenar
- Hi afegim les faves, les fulles de menta fresca, els daus de botifarra, la cansalada i els claus d'olor picats.
- Salpebrar al gust.
- Tapar i deixar-ho coure 5-6 minuts (si les faves son fresques en poc temps es suficient - si son congelades una mica mes, fins que siguin cuites).