

FAVES A LA CATALANA



Ingredients (4 persones)

- 4 kg de faves (amb beina)
- 1 ceba
- 250 g de botifarra negra ampla
- 50 g de cansalada virada a trossos
- 1 fulla de llorer
- 2-3 fulles de menta
- oli d'oliva
- sal



Com a orientació, aquests 4 kg de faves corresponen a 1 kg de faves un cop pelades.

En una cassola de terra o de ferro fregeix, amb una mica d'oli, la cansalada tallada a daus i la botifarra tallada a rodanxes una mica gruixudes. Quan la botifarra comenci a canviar de color (es fa molt ràpid) retira-la i reserva-la.

Quan la cansalada ja sigui ben rossa, afegeix-hi les faves i la ceba tallada a trossos petits i deixa que es fregeixi uns minuts. Després cobreix el conjunt amb aigua calenta.

Ara és el moment de posar-hi la fulla de llorer i la menta. Tapa-ho i deixa que bulli a foc lent durant 45 minuts o una hora, més o menys.

Quan les faves siguin gairebé cuites afegeix la botifarra. En acabat, deixar que reposi uns minuts.

Nota: Aquest plat és més bo si es menja l'endemà de fer-lo.