

Faves a la catalana

Catalunya

Imma Cunillera Escobet

Ingredients

1 kg de favetes o de qualsevol classe (millor fresques, quan en sigui la temporada)
Una ceba grossa
Un parell de tomàquets
1 botifarra negra sencera
2 o 3 trossos de cansalada
1 gotet de vi blanc
Oli d'oliva
Sal
Unes fulletes de menta



Preparació

En una cassola, poseu l'oli d'oliva i fregiu la cansalada fins que estigui cruixent. Retireu-la i reserveu-la.

Al mateix oli, feu sofregir la ceba. Quan estigui gairebé feta, poseu-hi les faves, els tomàquets a trossos, la sal, les fulletes de menta i el gotet de vi blanc.

Deixeu que tot plegat vagi fent xup-xup, fins que les faves estiguin tovetes. Si és necessari afegiu-hi miques d'aigua.

Al final poseu-hi la cansalada que havíeu reservat i la botifarra negra tallada a talls de 2 o 3 cm. Si la poseu al principi, la botifarra negra es desfà i queda barrejada amb les faves. D'aquesta manera, en canvi, en podreu trobar els trossos. Podeu fer-ho com us agradi més.