

faves sacsades (GASTR)

Elaboració: Pelem les faves i les deixem en un bol amb aigua. En una cassola de ferro i molt poc oli daurem les llonganisses i la cansalada. Afegim els alls tendres tallats a trossos xicotets amb cura que no es cremen i també la ceba tendra trossejada i quan tot estiga al punt, afegim les faves, pràcticament sense aigua, aquesta s'haurà quedat entre els nostres dits. Ha arribat el moment de donar-li el toc amb la menta. Tapem la cassola perquè no se sequen i es coguen millor al vapor durant 3/4 d'hora, temps en el qual anirem sacsant-les de tant en tant. Deixem reposar 15 minuts sense llevar la tapadora. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 2 kg. de faves tendres
- 4 llonganisses blanques
- 1 tros de cansalada fresca
- 1 manoll de ceba tendra
- 2 alls tendres
- fulletes d'herba de menta
- oli d'oliva, sempre

Temps de preparació: 1 hora.

Diccionari de
Benidorm