



Mercat del Ninot

FAVES A LA CATALANA

INGREDIENTS

per 4 persones

- 1 1/4 quilos de faves desgranades
- 200 g. cansalada viada
- 300 g. de bisbe (botifarra negra ampla)
- 200 g. de carn de porc
- 1 os de pernil
- 50 g de llard
- 0,5l. de brou
- 2 cebes
- 2 alls
- 1 pastanaga
- 2 tomàquets madures
- 1 rama de menta fresca
- 1/2 cullereta de sucre
- 1 copeta d'aiguardent
- sal i pebre

En una cassola de terrissa, poseu-hi el llard. Un cop desfet, afegiu les tires de cansalada viada. Deixeu que quedi daurat, tot remenant amb una cullera, si pot ser, de fusta. Afegiu les cebes, tallades fines i els alls amb pell. Quan hom comprovi que comencen a prendre color, afegiu les tomàquets i la pastanaga, pelades i picades petites. Deixeu-ho submergit uns minuts i poseu-hi l'os del pernil.

Incorporeu les faves, ofegueu-ho uns minuts i, a continuació, afegiu-hi l'aiguardent, la menta, mulleu amb el brou. Assaoneu amb sal, pebre i mitja cullereta de sucre.

Tapeu; entre la cassola i la seva tapa, cal posar-hi un paper de barba o parafina; deixeu coure lentament uns trenta minuts, aproximadament. Vigileu la cocció. Quan faltin uns deu minuts per acabar de coure's, afegiu-hi la botifarra negra sencera. Quan les faves estiguin al seu punt, traieu-les del foc, talleu el «bisbe» a trossos i poseu-lo al damunt de les faves.

Aquest plat cal servir-lo en la mateixa cassola.