rebost UEP! Com anam?

Fava parada

INGREDIENTS:

- ½ quilo de fava blanca i seca
- ½ quilo de costelles planes de porc
- 4 bocins de morro
- 1 ceba
- 2 pastanagons
- ½ tassó de salsa de tomàtiga
- 200 grams de fideus del nº 2
- 1 botifarró
- ½ llonganissa
- sal i oli d'oliva
- 1 litre d'aigua

PROCEDIMENT:

- La nit d'abans, deixarem a remull en aigua les faves pelades i, a l'endemà, les colarem.

- Llavors, pelarem i xaparem a bocins 1 ceba, 2 pastanagons, 1 botifarró i ½ llonganissa.

- Tot d'una, dins d'una olla, hi abocarem les costelles i el morro de porc, les faves, la ceba i els pastanagons, la de salsa de tomàtiga, un pessic de sal, un rajolí d'oli i, per últim, cobrirem amb aigua tots els ingredients. Taparem l'olla i deixarem que cogui tot plegat 2 hores.

- Passat aquest temps, les faves s'hauran desfet i serà el moment d'afegir-hi una micona d'aigua més. I, quan torni a arrancar el bull, hi incorporarem el botifarró i la sobrassada, donarem una remolcadeta al conjunt i hi tirarem els fideus.

- Davallarem el foc al mínim i acabarem de coure tot el conjunt durant 5 minuts, remenant de tant en tant perquè no s'aferri.