

rebost

VEP!  
Com anam?

# Bessons ofegats

## INGREDIENTS:

- 600 grams de faves tendres
- 1 manat de grells
- 200 grams de xulla de ventresca
- 2 botifarrons
- 4 bocins de sobrassada
- oli d'oliva
- sal
- pebre bord
- aigua
- fonoll



## PROCEDIMENT:

- Començarem l'elaboració destriant les faves més tendres i fent una unglada damunt la sella de les que siguin més gruixades.
- A continuació, xaparem a bocins petits la xulla, els botifarrons, la sobrassada i els grells.
- Tot d'una, encalentirem oli dedins d'una olla de test i, en ésser ben calentó l'oli, hi sofregirem la xulla i la salpebrarem al gust.
- Quan la carn sigui mig cuita, hi incorporarem els bocins de sobrassada i els botifarró.
- En tenir la sobrassada desfeta i la xulla cuita, serà el moment de ficar-hi el grells.
- Donarem una remenadeta a tot el sofrit i, a continuació, ficarem les faves tendres.

# rebost

**VEP!**  
Com anam?

- Llavors, taparem l'olla amb un plat ple d'aigua de manera que la condensació vagi degotant a dins de l'olla i creant-hi l'atmosfera idònia perquè es coquin les faves al vapor.
- Les faves aniran fent-se a poc a poc i, a partir d'ara, no les remenarem amb cap cullera; el que farem serà sacsejar manualment l'olla.
- Per dur a terme l'operació així com toca, cada 2 minuts, retirarem el plat i sacsejarem l'olla amb un cop sec, de dalt a baix, per tal de remenar bé tots els ingredients.
- Un pic sacsejada l'olla, esquitarem el sofrit amb una mica de l'aigua calenta condensada al plat i tornarem a tapar.
- Repetirem el procés de sacsejar i esquitar cada 2 minuts més o manco.
- Quan hagin passat uns 40 minuts, donarem el darrer toc a les faves: els hi afegirem uns bocins de fonoll i esperarem 5 minuts. Llavors, els nostres bessons ofegats seran ben cuits.
- Bon profit!