rebost UEP! Com anam?

Faves estofades

INGREDIENTS:

- 300 grams de faves tendres
- 3 cebes grosses
- 8 alls
- 4 fulles de llorer
- oli d'oliva
- 1 botifarró blanc
- sal
- pebre bo

PROCEDIMENT:

- En primer lloc, pelarem i xaparem en juliana les cebes.
- A continuació, encalentirem un poc d'oli dins d'un tià i, en tenir-lo ben calentó, hi fregirem la ceba.
- Mentrestant, pelarem les faves tendres.
- Quan la ceba sigui fluixa, hi incorporarem les faves, 4 fulles de llorer, 8 alls sencers sense pelar i ho tremparem tot amb un pessic de sal i amb un altre de pebre bo.
- Llavors, donarem una bona remolcada a tots els ingredients, taparem el tià i deixarem que tot plegat cogui durant 20 minuts.
- Passat aquest temps, xaparem a bocins un botifarró blanc i l'afegirem al contingut del tià.
- Finalment, donarem 5 minutets més de cocció al conjunt i llestos.
- Bon profit!