



INGREDIENTS

- 500g pèsols desgranats
- 500g faves desgranades
- 200g cansalada viada
- 1 ceba
- 4 tomàquets madurs
- 400ml caldo verdures
- 4 llesques pa fregit

Per la picada

- 8 ametlles torrades
- 8 avellanes torrades
- 1 gra d'all
- Julivert trinxat
- 20g xocolata negra
- 1 llesca pa fregit
- 4 fulles de menta
- 1 cullerada aiguardent

ELABORACIÓ

1. Un cop pelades les faves, les blanquegem en aigua bullint durant 5 minuts.
2. Tallem la cansalada a tiretes i les saltegem en una cassola amb una mica d'oli. Reservem.
3. A la mateixa cassola, sofregim la ceba trinxada. Quan estigui daurada, afegim el tomàquet ratllat, el fregim i hi posem sal, uns granets de sucre i pebre.
4. Afegim les faves, els pèsols, el caldo i deixem que faci xup-xup fins que estiguin tendres.
5. Cinc minuts abans d'acabar la cocció afegim la picada i deixem coure 5 minuts més.
6. Ho acompanyem d'unes llesques de pa fregit.

NOTES:

