

RECEPTA DELS PÈSOLS DE LLAVANERES OFEGATS

INGREDIENTS PER

A 4 PERSONES

8 quilos de pèsol
garrofal de la floreta de
Llavaneres
6 trossos de cansalada
fresca
1 manat d'alls tendres
2 cebes tendres
2 botifarres crues
senceres petites
1 botifarra negra llarga
sal i llard
1 gotet de vi blanc

PREPARACIÓ DEL PLAT

Per començar, posem oli en una cassola i afegim la cansalada. Deixem que es sofregeixi i quan agafa bon color, afegim els alls tendres i la ceba tendra. Tot junt ha d'agafar un to torradet.

Un cop fet el sofregit, buidem els pèsols a la cassola i deixem que es facin a foc lent amb un gotet de vi blanc. Per a una cocció òptima, els tapem amb paper d'alumini o una tapa.

Per últim, quan han passat 20 o 30 minuts, afegim les botifarres i deixem que es couguin a foc lent.

Després d'uns minuts, apaguem el foc, i deixem reposar. Tot a punt per menjar!

