

Faves tendres amb llet d'ametlles

(Segons el receptari medieval de Sent Sovi)

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1,3 kg de faves tendres (sense beina)
- 2 l de llet d'ametlles
- 1/2 tassa de cafè d'oli
- gingebre (dos pessics)
- 1/2 tasseta de cafè d'agràs
- sal

Pólvora de duc :

- canyella (un pessic)
- gingebre (un pessic)
- clau (molt poc)
- 2 cullerades de cafè de sucre

Herbes :

- gibert (unes branquetes)
- orenga (unes fulles)
- enfalga (unes fulles)

Rentar bé les faves i posar-les a coure amb la llet d'ametlles, l'oli i una mica de sal.

Quan faltin uns cinc minuts per acabar la cocció, afegir el gibert, l'orenga i l'enfalga tallats molt fins amb el ganivet i la pólvora de duc, és a dir les espècies, que tindrem barrejades i reservades en un plat.

En els dos últims minuts de cocció, afegir el gingebre i l'agràs (si en tenim pas, farem servir mitja tassa de cafè de vinagre) i rectificar de sal.

