



## Menjar faves per Sant Jordi

Montgat

### Ubicació

**Comarca:** Maresme  
**Lloc/Adreça:** Montgat

### Coordenades:

**Latitud:** 41.61335  
**Longitud:** 2.27738  
**UTM Est (X):** 439793  
**UTM Nord (Y):** 4607101

### Classificació

**Número de fitxa** 08126-42  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Costumari  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XX  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Obert  
**Ús actual:** Social  
**Titularitat** Pública

### Fitxes associades:

[Festa Major de Sant Jordi](#)

**Autoria de la fitxa** Marta Lloret Blackburn

**Data de registre de la fitxa:** dv., 17/10/2008 - 02:00

### Descripció

La diada de Sant Jordi és costum dels montgatins i montgatines de menjar faves. El dia 23 d'abril és festa major al municipi, pel que és un costum arrelat a aquesta festivitat. La recepta més popular per cuinar-les és la de Faves Ofegades. En necessiten faves, alls tendres, cebes tendres, costella de porc, cansalada, botifarra

negra, menta, oli, sal, pebre i una copa de moscatell amb anís o ratafia. Per preparar-ho cal sofregir la costella, la cansalada i la botifarra i reservar-ho. Tot seguit es fregeixen els alls i la ceba, i s'hi afegeixen les faves, la costella, la cansalada i la menta. Remenarem i ho deixarem coure una estona, i finalment afegirem la copa. Abans de servir s'hi afegeix la botifarra negra.

## **Bibliografia**

Els plats del Maresme: les receptes de la comarca poble a poble [guia de recursos] Alella: Biblioteques Municipals del Maresme, 2004.