



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.