

Elaboració: Peleu les faves, els alls tendres (conservant la part verda), la ceba i els alls secs. Reserveu-ho. Netegeu els calamars. Reserveu-ho. Piqueu els alls ben petits o bé tritureu-los amb oli, amb l'ajuda d'un braç triturador. Talleu els alls tendres a una mida similar a les faves i la ceba a làmines fines. Reserveu-ho. Poseu una paella al foc, quan estigui ben roent afegiu-hi l'oli d'all o bé oli i els alls secs picats i tot seguit la ceba, un minut després les faves abaixant el foc a potència mitjana-alta. Passats dos minuts afegiu-hi els alls tendres i salteu-ho durant dos minuts més. Retireu els vegetals en una plata. En la mateixa paella torneu a posar al foc a màxima potència i salteu els calamars prèviament salpebrats. Un cop enrossits afegiu-hi de nou les verdures abaixant el foc a mitjana-alta potència, afegiu-hi uns brins de farigola i el pebre vermell molt, per acabar incorporeu el brou calent i deixeu-ho bullir fins a evaporar la major part del líquid. Serviu-ho.