

ESCAROLA AMB CODONY



Ingredients (4 persones)

- Escarola – 1 manat
- Codonyat – 50 g
- Olives negres – 50 g
- Farigola, orenga i romaní – al gust
- Tomàquet sec – 1
- Oli d'oliva
- Sal i pebre
- Pa torrat o torrades (opcional)



No renunciieu a les amanides d'hivern!

OPCIONAL OLIVADA CASOLANA

- Traieu el pinyol a les **olives negres** (si són sense pinyol les eixugueu bé) i les poseu en una batedora.
- Afegiu a la batedora el **tomàquet sec** tallat a petits trossos i les **espècies** al gust i bateu tot afegint **oli d'oliva** fins que la barreja quedi ben lligada. També hi podeu afegir tàperes, anxoves, all, pinyons i altres espècies com alfàbrega.
- Netegeu, eixugueu i talleu l'escarola. Afegiu en un bol junt amb l'**olivada** i barregeu bé. Afegiu **sal** i **pebre** al gust.
- Per emplatar podeu servir-ho sobre torrades o **pa torrat** i decorat amb una tira de **codonyat**. També podeu integrar tots els ingredients per obtenir una amanida.

Altres receptes que podeu fer amb l'escarola: escarola amb cuscús, truita d'escarola, amanida d'escarola amb pollastre o bacallà, xató amb escarola o sopa d'escarola.

