

REMENAT DE VERDOLAGA

 20 min



Ingredients (4 persones)

Verdolaga – 500 g

Ceba – 1

Ous - 6

Pa de pita – 1

Sumaq (espècie opcional)


Sal, pebre i oli




De mala herba a
superaliment

- Netegeu la **verdolaga** quedant-vos només amb les fulles. Bulliu-les 4 minuts.
- Talleu la **ceba** fina i coeu-la foc lent amb **oli** d'oliva fins que quedi un punt dolça.
- Coleu la **verdolaga** i afegiu-la a la paella on hi ha la **ceba**. Saltegeu-la fins que perdi l'aigua.
- Bateu els **ous** i afegint-los **sal** i **pebre**.
- Aboqueu els **ous** sobre la **ceba** i la **verdolaga** i baixeu el foc. Remeneu tota l'estona per aconseguir la textura de remenat.
- Talleu el **pa de pita** en trossets petits i a una paella a part fregiu-lo amb **oli** molt calent. Un cop quedi dur, podeu utilitzar els encenalls de pita per decorar el remenat.
- Podeu afegir **sumaq** (una espècie típica del Líban) si us agrada menjar el remenat tebi, li donarà un toc molt especial.

Altres receptes que podeu fer amb verdolaga: fattoush, kabbe, fatayer farcit de verdolaga, estofat de verdolaga i cigrons, canelons de verdolaga i qualsevol recepta on la verdolaga substitueixi els espinacs.

 Verdura sense mesura
Xiula

 Suc cítric de taronja i llimona