



## Col llombarda amb poma

### Ingredients per a 4 persones

- 1 col llombarda petita
- 1 poma
- 1 ceba
- 2 grans d'all
- ½ got de panses
- 1 rajolí de vinagre de poma
- Oli d'oliva verge
- Sal iodada
- Pebre negre molt



### Elaboració

1. Es retiren les fulles més externes de la col i es renta per fora. S'eixuga i es talla a tires fines. Es llencen aquelles parts més dures.
2. Es pela la ceba i es talla a tires fines. Es fa el mateix amb l'all i es pica ben petit.
3. En una cassola gran es sofregeix la ceba durant 6 o 7 minuts amb un bon raig d'oli. S'hi afegeix també l'all picat i es sofregeix un parell de minuts més.
4. S'hi incorporen les panses i es remena.
5. S'hi aboca tota la col llombarda i un rajolí de vinagre de poma. S'hi afegeix ½ got d'aigua, es tapa i es deixa coure a foc mig durant mitja hora llarga.
6. Mentre la col s'està coent, es renta la poma i es talla a daus. S'incorpora a la cassola quan la col està gairebé feta del tot i es deixa coure uns 10 minuts més fins que la poma està tendra.
7. Es tasta i es rectifica de sal i pebre si és necessari. Que aprofiti!