



AMANIDA DE MONGETES AMB BACALLÀ I VINAGRETA DE FRUITS SECS

Receptari d'estiu. Diputació de Barcelona

Ingredients per a quatre persones:

300 g de mongeta seca cuita

120 g de bacallà sec esqueixat

1 tomàquet madur petit

1/4 de pebrot vermell

1 ceba petita

30 g d'olives negres

4 cullerades soperes d'oli d'oliva

2 cullerades soperes de vinagre

2 dents d'all

4 ametlles torrades

Pebre vermell (opcional)

Sal



Preparació prèvia

S'esqueixa el bacallà i es remulla un parell d'hores. Passada l'estona s'esbandeix i s'escorre bé.

Es netegen les verdures.

Elaboració

En un bol es prepara una barreja amb el bacallà, el pebrot i els tomàquets, sense llavors, tallats a daus i la ceba pelada i tallada en làmines molt fines.

En un morter es piquen els grans d'all i les ametlles torrades, s'hi afegeixen l'oli, el vinagre i el pebre vermell (opcional).

Amb aquesta vinagreta s'amaneix el bacallà i les hortalisses.

Presentació

En una safata de servir s'hi posen les mongetes cuites, escorregudes i fredes, i al damunt el bacallà amb les verdures i les olives negres.