Espinacs a la catalana
Catalunya

Marc Bergé

Ingredients

1 kg d'espinacs
1 grapat de panses
1 grapat de pinyons
Pernil a daus
1 all
Aigua
Sal
Pebre negre
Oli d'oliva

Preparació

Poseu una olla amb poca aigua a bullir. Mentrestant, escolliu bé els espinacs, renteu-los i fiqueu-los a l'olla. Deixeu-los-hi bullir no més de 10 minuts. Retireu-los, escorreu-los i deixeu-los reposar.

Agafeu una paella ben ampla, poseu-hi un rajolí d'oli d'oliva, un polsim de sal i fregiu-hi l'all tallat ben menut fins que comenci a estar daurat. Tot seguit afegiu-hi les panses. Quan aquestes estiguin inflades, afegiu-hi els pinyons i, un cop daurats, el pernil i, finalment, els espinacs. Remeneu-ho uns quantes vegades.

És ideal tastar-los acabats de sortir de la paella. Salpebreu-los al gust i gaudiu-ne!