

Amanida de favetes i gambes

Catalunya

Antonia García

Ingredients

500 g de favetes
300 g de cues de gamba pelades
1 ceba
2 llimones
3 brots d'anet
4 cullerades d'oli d'oliva
1 iogurt grec
Sal i pebre

Preparació

Peleu les favetes, talleu a trossets les cues de gamba i peleu i piqueu la ceba ben fina.

Espremeu les llimones per extreure'n el suc. Renteu i eixugueu l'anet.

Barregeu les favetes amb les gambes, la ceba, la meitat de l'anet picat, el suc de la llimona, sal i pebre. Deixeu marinar la mescla a la nevera durant dues hores remenant de tant en tant perquè l'àcid de la llimona cogui les gambes.

Tot seguit, barregeu el iogurt amb l'oli, la resta de l'anet, sal i pebre.

Finalment, escorreu l'amanida de favetes. Poseu un motlle cilíndric damunt d'un plat i ompliu-lo d'amanida per fer-ne un timbal. Retireu el motlle amb compte perquè l'amanida no perdi la forma i decoreu el plat amb unes llàgrimes de salsa de iogurt i anet.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>