

Empedrat

Catalunya

Lourdes Marín i Pérez

Ingredients

300 g de mongetes seques
400 g de bacallà
2 ous durs
4 tomàquets
2 pebrots verds
1 pebrot vermell
4 cebes
Olives negres
2 dl d'oli
Un rajolí de vinagre
1 pessic de sal



Preparació

Coeu les mongetes en aigua tèbia, poseu-hi sal al final de la cocció i, quan estiguin fredes, reserveu-les. A continuació, talleu el bacallà a tires i poseu-lo en remull. Tot seguit, coeu els ous.

Talleu a trossets els tomàquets, els pebrots i la ceba. Barregeu tots els ingredients amb les mongetes i poseu-ho en una safata o un bol gros. Amaniu-ho tot amb oli, vinagre i sal i decoreu-ho amb olives i els ous durs tallats a rodanxes o a quarts.

Informació cultural

Es tracta d'un primer plat tradicional, econòmic, fàcil de preparar i ideal per a l'estiu. Molt refrescant!

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@cpnl.cat

Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>