

Xató

Catalunya

Rosa M. Codina i Companys

Ingredients (per a 4 persones)

2 escaroles
120 g de bacallà dessalat
120 g de tonyina
6 filets d'anxova
100 g d'olives arbequines

Per a la salsa:

100 g d'ametlles
80 g d'avellanes
1 nyora escaldada
1 llesca de pa fregit
½ ceba escalivada
½ cabeça d'allis escalivada
3 tomacons escalivats
Oli d'oliva
Sal
Vinagre (al gust)
Pebre vermell
Pebre negre



Preparació

Per fer la salsa agafeu un morter, poseu-hi sal i aneu afegint-hi tots els ingredients d'un en un. Els últims seran l'oli i el vinagre.

En una safata poseu l'escarola ben neta i escorreguda, el bacallà esqueixat, la tonyina, els filets d'anxova i les olives arbequines.

Finalment, poseu-hi la salsa i barregeu-ho tot.

La salsa és millor fer-la unes hores abans, perquè reposada és molt més bona.

Consorci 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 – Web: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat> www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/SLCEsparreguera www.twitter.com/jovesillengua
www.facebook.com/slcesparreguera <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>