

Trinxat de col

Catalunya

Anna

Ingredients

1 col
400 g de patates
5 alls
6 tiretes de bacó
2 dl d'oli d'oliva
Sal i pebre negre



Preparació

Desfulleu la col i renteu-ne les fulles. Peleu les patates i trossegeu-les. Talleu els alls a làmines.

Bulli la col i les patates fins que estiguin toves. Escorreu-les.

Enrossiu els alls en una paella amb oli d'oliva, escorreu-los i reserveu-los.

Fregiu el bacó tallat a tiretes amb el mateix oli on hem enrossit els alls. Reserveu-les.

Poseu la col i les patates a la mateixa paella amb el mateix oli. Aixafeu-les amb una espàtula o forquilla fins que tot la col i la patata estiguin ben barrejades. Salpebreu-ho tot.

Afegiu-hi el bacó, els alls i doneu-hi la forma de truita. Deixeu-la enrossir encara més pels costats.

Adorneu amb les tiretes de bacó.

Informacions culturals

És un plat d'hivern de les zones de muntanya de Catalunya.

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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>