

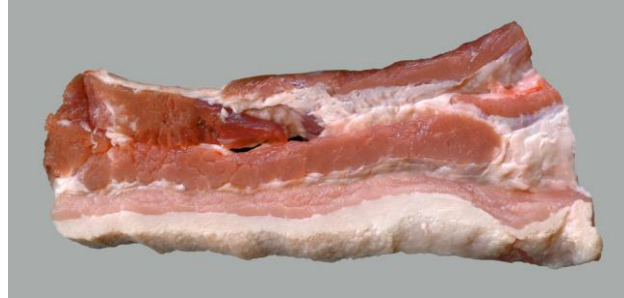
# Trinxat de col i patata amb cansalada

## Catalunya

Montserrat Prieto

### Ingredients (per a 4 persones)

1,5 kg de patates  
1 col  
12 talls de cansalada viada  
2 alls  
Sal  
Pebre negre



### Preparació

Bulliu la col neta i tallada a trossos amb aigua i sal. A part, bulliu les patates pelades i tallades a trossos. Escorreu-ho tot bé i trinxeu-ho.

Talleu 8 talls de cansalada a trossets i fregiu-los a la paella amb els 4 talls sencers restants juntament amb els alls. Amb el greix resultant amaniu la verdura trinxada.

Salteu el trinxat de col i patata a la paella amb els trossets de cansalada.

Serviu-ho ben calent.

### Informacions culturals

És un plat d'hivern del Pirineu i del Prepirineu català.