

LA RECEPTE DEL NOSTRE CUINER - 4

Trinxat de col

Col, patata, ceba, cansalada (xistorra)

Pelem i tallem unes patates a daus i rentem, farem el mateix amb la col, la tallarem molt fina, rentem i apartem. Posarem en una olla les patates a coure, quan estiguin a mitja cocció afegirem la col. Mentre es fa la col i la patata, tallarem una ceba a quadrets i la posarem a sofregir a la paella. Tallarem la cansalada o xistorra, a rodanxes o tires.

Afegirem a la ceba i deixarem que sofregeixi uns minuts. Quan la col i les patates estiguin fetes les escorrem bé, les posem en una safata i tirarem el sofregit per sobre i procedirem a el trinxat de la verdura amb el sofregit, que no és més que picar bé tots els ingredients entre si, amb una espàtula o cullera. Sal pebre al nostre gust i llest per menjar.

