

Amanida d'escarola i canonges amb codonyat



Amb aquesta calor només vénen de gust amanides. Aquesta l'hem fet ben senzilla però amb el toc que li dona el codonyat ja la converteix en algo especial. Esperem que us agradi tant com a nosaltres.

Per a 4 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – Codonyat
- – Escarola i canonges
- – Julivert
- – 1 grapat de tomàquets cherrie
- – Sal, oli i vinagre



Elaboració:

PAS 1: Tallem el codonyat a tires llargues de mig centímetre o una mica més d'ample

PAS 2: Rentem bé els ensiams i el julivert i els reservem. A la vegada també rentem els tomàquets i els tallem per la meitat.

PAS 3: Posem un motlle rodó per muntar el plat. Al fons hi posem unes quantes tires de codonyat. Pel damunt l'escarola i els canonges, els cherries i alguna tira més de codonyat.

PAS 4: Fem una vinagreta amb la sal, l'oli i el vinagre, remenant sense parar emulsionant la mescla. Posem la vinagreta per damunt el plat i ja podem treure el motlle i servir.



Bon Profit!