

# Escopinyes al pebre



Aquesta recepta també és diferent a l'altra que tinc entrada per les escopinyes.

**Part de l'aperitiu per 4 persones**

**Temps:** 10 min. + 30 min. previs

**Ingredients:**

- – 1 bosseta d'escopinyes
- – Oli
- – Pebre negre



**Elaboració:**

**PAS 1:** Rentem i posem 30 minuts en aigua i sal les escopinyes. Un cop passat el temps les esbandim bé i ja les podem cuinar.

**PAS 2:** Amb la paella calenta hi posem l'oli i hi afegim les escopinyes. Quan es vagin obrint hi tirem pebre negre i les

anem treient i servint a la safata, també hi posem el suquet si te'n queda.



Bon Profit!