

Tirabecs escaldats



Els

tiribecs son els pèsols tendres amb beina. Ténen un temps de cocció mínim.

Per a 4 persones

Temps: 4 min.

Ingredients:

- – 1 kg. de tirabecs
- – Aigua, oli i sal.
- – Pa



Elaboració:

PAS 1: Posem una olla amb aigua amb sal al foc i esperem a que arregui el bull.

PAS 2: Treiem els caps i els fils dels tiribecs.

PAS 3: Quan l'aigua bulli hi tirem els tiribecs i els deixem coure de 2 i mig a 3. Més no, que quedarien filosos. S'escorren i es serveixen al plat amb un raig d'oli i una llesca de pa.





Bon profit!