

4.- Amanida d'escarola amb magrana

www.receptesdelaquima.cat/Inici/amanidamagrana.html

Aquesta amanida la fem molt sovint els dies de festa de l'hivern, ja que els ingredients són típics d'aquesta estació de l'any. Molt fàcil de preparar, pot servir-se com un primer plat quan es vol fer un sopar lleuger.

Ingredients per a 4 persones

un bol d'escarola neta i escorreguda

mitja magrana

3 cullerades de sopa de pinyons

3 cullerades de sopa d'oli d'oliva

una cullerada de sopa de vinagre de Mòdena

una punteta de sal

Elaboració

Per l'amanida cal descartar totes les fulles verdes de l'escarola i deixar solament les blanques o d'un color verd molt pàl·lid ja que són les menys amargues. Tallar-les a trossos, rentar-les i escorre-les molt bé. Si feu servir una escorredora de les que centrifuguen us quedarà molt bé.

Pelar i desgranar la magrana. Fregir els pinyons amb l'oli d'oliva. Cal que tanqueu el foc quan comencen a canviar de color ja que si espereu més es torraran massa.

Al fons d'un bol posar els pinyons amb l'oli de fregir-los inclòs, la magrana, una punteta de sal i el vinagre de Mòdena. Barrejar-ho tot i a sobre posar-hi l'escarola. Esperar fins el moment de servir per remenar-ho tot ja que d'aquesta manera l'escarola no es marceix.