

AMANIDA CÉSAR

Per a 8 persones:

3 ous
2 llesques de pa
1 cullerada de mantega
All en pols
2 enciams grans
200 gs. de formatge parmesà o "Flor de esgueva" (a làmines fines o ratllat)
3 cullerades d'oli
3 cullerades de suc de taronja
1 cullerada de vinagre
1/2 culleradeta de sal
1/4 culleradeta de pebre blanc

Coure els ous 12 minuts, pesar-los per aigua freda, pelar-los i deixar que es refredin.

Tallar en petits daus les dues llesques de pa. Escalfar la mantega en una paella; fregir per tots els costats els trossets de pa, i empolsinar amb l'all en pols. Deixar refredar.

Separar l'enciam, treure les fulles dolentes i els tronxos massa durs, rentar bé les fulles amb aigua freda, escórrer-les i tallar les més grans a trossos.

Tallar el formatge a trossets. Tallar també els ous, ja freds, a trossos.

Barrejar l'oli amb el suc de taronja, el vinagre de vi, la sal i el pebre. Barrejar les fulles d'enciam amb els trossos d'ou i els trossos de formatge; incorporar-hi la salsa i tirar-hi els trossets de pa sobre l'amanida.

Variant: Es poden incorporar els ous, molt poc cuits, a la salsa.