

MONGETES SEQUES AMB XORIÇO I CANSALADA

(Alfarería Rosa)

La nit anterior posar en remull les mongetes, el xoriço i la cansalada sencers. L'endamà escórrer tot bé i posar a coure en aigua freda, la suficient perquè ho cobreixi, amb l'olla tapada i a foc lent. Vigilar de tant en tant i, si el brou es reduís molt, afegir una mica d'aigua freda perquè no es quedin seques. El temps de cocció depèn de la classe de les mongetes, però oscil·la entre una hora i una hora i mitja.

Quan estan ja gairebé cuites afegir sal al gust.

Mentre couen les mongetes preparar un sofregit amb la ceba molt picada.

Un cop daurada, afegir una cullerada de farina i mitja de pebre vermell dolç, remenant bé tot en la paella uns instants

Treure el xoriço i la cansalada de les mongetes, afegir a l'olla el sofregit anterior i deixar que tot junt doni un bull perquè espesseixi el brou.

Incorporar el xoriço i la cansalada, partits a trossos, just abans de servir.