

MONGETES PINTES EN POTATGE

(Alfarería Rosa)

Per a 4 persones:

400 g de mongetes pintes

90 g de ceba

94 g de tomàquet

275 g de col (cabdell) petita

1 culleradeta de quatre espècies (pebre negre, clau, canyella i jamaicas moltes)

Sal al gust

50 cl d'oli d'oliva

2 litres d'aigua

Posar les mongetes pintes en remull la nit anterior.

Posar els dos litres d'aigua en una olla de fang gran i incorporar les mongetes (sense l'aigua de remullar). Afegir sal al gust i posar damunt del foc moderat. Vigilar perquè en bullir no surti l'aigua de l'olla.

Deixar bullir uns 55 minuts, però abans d'apagar el foc, assegurar-se que les mongetes estan toves i per tant, fetes. Mentrestant, fer un sofregit amb l'oli, la ceba neta i tallada en tiretes i el tomàquet també tallat i xafat.

Quan el sofregit ja estigui llest, posar-lo en un colador i afegir a l'olla de mongetes. Deixar bullir uns cinc minuts. No apagar el foc encara.

Netejar la col i tallar-la a trossos. Afegir a l'olla junt amb els altres ingredients. Incorporar les espècies i deixar bullir uns 10 minuts.

El guisat estaria llest per degustar.

Nota: Es poden menjar de diverses maneres: El potatge tal qual. El potatge més arròs, que es tirarà a l'olla en el moment de posar el sofregit. I el potatge amb unes sopes fines de pa del dia anterior. En aquest cas, primer posar les sopes de pa dins del plat de cadascú i després tirar amb un cassó, el potatge amb brou, la verdura i les mongetes pintes.