

MONGETES SEQUES “AL PAJARITO”

(Alfarería Rosa)

400 g de mongetes blanques seques
400 g de tomàquets pelats
2 o 3 grans d'all
Oli d'oliva
5 o més fulles de sàlvia fresca
Sal
Pebre negre recent molt

Deixar en remull les mongetes seques durant tota la nit i després escórrer-les.
Bullir-les en aigua lleugerament salada durant 30 / 40 minuts.

Escalfar diverses cullerades d'oli d'oliva en una cassola de grandària mitjana.
Daurar l'all, la sàlvia i el pebre en l'oli.

A continuació incorporar les mongetes, remonent durant uns minuts perquè es barregin els sabors.

Afegir els tomàquets, tallats a trossos, sal al gust i deixar tot al foc, tapant la cassola, durant uns 15 minuts.

Transcorreguts aquests minuts, el guisat estarà llest per servir.