

GUISAT DE MONGETES SEQUES AMB COSTELLA

(Alfarería Rosa)

240 g de mongetes seques
1/2 Kg de costella de porc fresca
1 botifarra d'arròs
1 botifarra de verdura
1/2 col cuita
1 pebrot verd
1 porro
1 pastanaga
Oli d'oliva
Sal

Posar les mongetes en remull la nit anterior en aigua sense sal.

L'endemà netejar i trossejar el pebrot, el porro i la pastanaga i posar-les en una cassola juntament amb les mongetes escorregudes, coberts tots els ingredients amb aigua.

Afegir la costella trossejada, assaonada i un rajolí d'oli. Coure el conjunt durant una hora aproximadament. Treure les verdures, passar-les pel pasapurés i afegir el puré al bullit.

Trossejar i fregir la botifarra d'arròs en una paella amb oli. Fregir la de verdura i desgreixar-la.

Col·locar la col ja cuita en una safata amb les botifarres. Finalment, servir les mongetes acompanyades d'aquesta safata.