



# Receptari del Vallès Oriental

## *Empedrat*

Talleu les verdures a quadres petits.

Barregeu les mongetes amb el bacallà ben escorregut, les verdures i les olives.

Amaniu-lo amb un bon oli d'oliva , sal i pebre.

En el mateix oli feu un sofregit amb la ceba, la pastanaga i els tomàquets.

### *Ingredients:*

- 400g de mongetes del ganxet cuites
- 1 ceba tendra
- 2 tomàquets madurs
- 1/2 pebrot vermell
- 1/2 pebrot verd
- 200 g de bacallà esqueixat i dessalat
- Olives negres sense pinyol
- Oli, sal i pebre

