



Receptari del Vallès Oriental

Mongetes del Ganxet Sortint de l'Olla

Poseu en una olla, les mongetes remullades, la cansalada, la ceba amb el clau clavat, el llorer i aigua que cobreixi. Durant la cocció afegiu-hi aigua freda si fa falta.

Deixeu-ho bullir a poc a poc fins que les mongetes estiguin cuites.

Una mica abans d'acabar poseu-hi la botifarra negra.

Saleu-lo al final de la cocció.

Poseu en el plat les mongetes caldoses, un tros de cansalada, un tros de botifarra, un bitxo i amaniu-lo amb un bon raig oli d'oliva.

Es pot acompanyar amb ceba del cop de puny; una bona ceba esclafada amb el puny i amanida amb oli, sal, pebre i unes gotes de vinagre.

Es una recepta tradicional, que forma part de les cartes de la Fonda Europa de Granollers.

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



Ingredients:

- *400g de mongetes del ganxet remullades*
- *200 g de cansalada del coll*
- *1 botifarra negra*
- *1 ceba i 1 clau d'olor*
- *Llorer*
- *Bitxo verd amb vinagre*
- *Oli d'oliva*