



20
minuts

Amanida d'escarola i maduixots

Ingredients:

1 escarola de cabell
d'àngel
12 espàrrecs
12 maduixots del Maresme
4 gerds
4 ravenets
Porradell
40 g d'ametlles filades
Oli d'oliva verge extra
Sal en escates



Preparació: Renteu l'escarola i trenqueu les fulles a talls petits. Escaldeu les puntes d'espàrrecs durant 1 minut amb aigua bullent. Refredeu-los i talleu-los per la meitat. Renteu els ravenets i talleu a rodelles fines. Renteu els maduixots, traieu el peduncle i talleu a daus. Torreu les ametlles filades. Per muntar l'amanida, poseu una base d'escarola i al damunt, col·loqueu-hi els daus de maduixot, els gerds tallats per la meitat, els ravenets a rodelles, dels espàrrecs i les tiges de porradell tallades. Amaniu amb unes escates de sal i un bon raig d'oli. Acabeu amb els filets d'ametlla torrats.