



“ROSETÓ D’ESTIU”

Per a 4 comensal:

4 patates noves
12 pastanagues tendres
400 g de mongeta tendra, a talls de 4 cm.
2 cebes tendres, a la juliana ampla

L’amaniment:

1 gra d’all
150 ml. d’OOVE
Sal

ELABORACIÓ:

1---En un pot, o una olla, poseu a bullir les patates i les pastanagues, netes i sense pelar, ben cobertes d’aigua i el punt de sal generós. Deixeu-ho coure les dues hortalisses juntes (temps aprox. les pastanagues 10 minuts, les patates 25 minuts) Controleu el punt òptim de cocció, punxant-les amb una forquilla per assegurar que son toves. Retireu-les de la cocció i deixeu-les refredar ambient, per poder-les pelar.

2---En un altre pot, amb aigua i sal també al punt generós, quan sigui ben bullent, poseu a coure les cebes i la mongeta tendra, deixeu-ho coure només 5 minuts (controleu el temps, per si la varietat de mongeta mereix mes o menys temps. Escorreu-les de la cocció i deixeu-ho refredar ambient.

3---Tritureu l’OOVE, amb l’all i la sal corresponent. Deixeu-ho reposar per decantar i colar el pòsit de l’all.

PRESENTACIÓ:

Munteu plats individuals, “com un rosetó” :

al voltant exterior del plat repartiu-hi la patata a rotllanes
afegiu-hi la pastanaga, tallada a rotllanes allargades
incorporeu-hi una volta de mongeta tendre
al centre del rosetó la juliana de ceba

Presenteu a taula l’oli perfumat i colat

APENDIX : Es interessant prendre el plat a temperatura ambient, o, si ho preferiu, fred de nevera

CR, estiu de 2022