

CIGRONS AMB ESPINACS I BACALLÀ

Ingredients:

- . ½ kg de cigrons; es posen en remull el dia abans, mirant que l'aigua els cobreixi el doble del seu volum; si l'aigua és tèbia, millor
- . 2 grans d'all i una fulla de llor
- . una ceba
- . 4 tomàquets madurs
- . ½ kg d'espinacs
- . 200g de bacallà a tires
- . una picada d'all, julivert i oli



Preparació:

- . Per bullir els cigrons, posar aigua a bullir —si és termal, millor— en una olla; quan l'aigua bulli, hi tirem els cigrons escorreguts. Quan arrenqui el bull, els deixem coure a foc lent fins que estiguin cuits. Una estona abans d'apagar el foc hi afegim la sal.
- . Agafem el bacallà i el posem a dessalar en aigua, durant una hora.
- . Fer un sofregit amb all, ceba i tomàquet, i afegir-hi els espinacs crus tallats petits. Deixar coure i posar-hi el bacallà. Aboquem els cigrons cuits i la picada; deixem que es cogui uns minuts més a foc lent.
- . Podem acompanyar-ho amb un ou dur per cada un. Per bullir els ous, els posem amb aigua freda en un cassó, que els cobreixi, una cullerada de sal, i que arrenqui el bull. Deixem bullir uns vuit minuts.

TRINXAT DE COL I PATATA AMB ALL I OLI GRATINAT

Ingredients:

- . una col arrossada
- . tres patates
- . dos grans d'all, sal, oli i llet

Preparació:

- . Netejar la col i bullir-la juntament amb la patata, tallada a trossos. Escórrer, aixafar i reservar.
- . En una paella amb oli enrossim els alls picats, a continuació hi posem la col i patata, deixem que es vagi fregint durant una bona estona a foc suau i, amb una espàtula de fusta anar-la trinxant
- . Preparar un all i oli amb dos grans d'all, una part de llet i tres d'oli.
- . Agafar el trinxat i el posem en una safata per anar al forn, l'allisem i tirem l'all i oli pel damunt. Ho posem al forn a gratinar fins que quedi enrossit.



