



AJUNTAMENT DE SANT MARTÍ VELL

AMANIDA ECOLÒGICA D'ENCENALLS DE FORMATGE DE CABRA AMB PINYONS I FIGUES

Ingredients:

- Unes fulles d'enciam variades (escarola, fulla de roure, canonges...).
- 120 gr. de formatge de cabra sec.
- 4 cullerades de pinyons.
- 100 gr. de figues.
- 1 cullerada d'oli d'oliva.

Per la vinagreta:

- 4 cullerades d'oli d'oliva.
- 2 cullerades de vinagre de Mòdena.
- 1 cullerada abundant de mel.
- Sal i pebre.

Per decorar:

- daus de codony.

Preparació:

Rentar i secar bé les diferents fulles d'enciam, tallar i introduir-les en una plata. Daurar els pinyons en una paella i amb una cullerada d'oli. Partir les figues i treure-li una mica la pell. Preparar i emulsionar la vinagreta. Afegir els pinyons i les figues a l'amanida, regar amb la vinagreta i repartir els daus de codony. A l'últim moment espolvorejar amb encenalls de formatge sec de cabra.

Nota: Les figues poden ser fresques o seques.



AJUNTAMENT DE SANT MARTÍ VELL

Recordeu que la majoria dels ingredients els podeu trobar en el Mercat Ecològic de Sant Martí Vell.

Podeu enviar la vostra recepta al correu electrònic de l'Ajuntament i la publicarem a la pàgina web.

A partir d'ara publicarem receptes de cuina amb productes ecològics del mercat.