

MONGETES AMB CLOÏSSES



Ingredients (4 persones)

- ½ kg de mongetes del ganxet
- cloïsses fresques o congelades
- ceba
- vi blanc sec
- 1 tomàquet madur
- julivert
- sal



Elaboració

Posa en remull les mongetes la nit abans.

Primer de tot posa les cloïsses en aigua freda amb sal per treure la sorra.

Fica les mongetes escorregudes en una olla, cobreix-les d'aigua i, amb el foc fort, espera que comencin a bullir. En aquest moment, tapa-les, abaixa el foc al mínim i deixa-les així durant una hora i mitja aproximadament o fins que ja siguin cuites.

Durant la cocció afegeix un got d'aigua freda per "espantar-les". Ho repeteixes tres vegades.

Bull les cloïsses amb una mica d'aigua i reserva-les amb l'aigua tan bon punt s'obrin.

En una cassola fes un sofregit amb la ceba ben picada, el tomàquet sense pell i trossejat, una mica de julivert i un rajolí de vi.

Afegeix al sofregit l'aigua de les cloïsses passada per un col·lador i una mica d'aigua de les mongetes.

Ara ja pots afegir les mongetes escorregudes a la cassola juntament amb les cloïsses perquè faci xup-xup tot plegat, afegint una mica més de suc de coure les mongetes.

I ja està a punt per menjar.

Nota: *Si bulls les mongetes amb olla exprés només tarden dotze minuts.*

També pots comprar les mongetes cuites. Si pot ser, demana una mica d'aigua de bullir-les.

Si són de pot, afegeix aigua, però sàpigues que d'aquesta manera no queden tan gustoses; això sí, estalvies molt de temps.