les receptes d'Alícia

SNACK DE CIGRONS

INGREDIENTS

- 60 g cigrons crus
- Oli d'oliva verge
- Cacauets torrats
- Pebre vermell picant
- Sal
- Julivert

ELABORACIÓ

1. Posar a remullar els cigrons el dia anterior.
2. Escórrer els cigrons i col·locar-los en una safata de forn. Enfornar 45 minuts a 200ºC
3. En cas de fer-ho amb cigrons cuits fornejar 15 minuts a 180ºC
4. Deixar refredar. Posar en un vol i barrejar amb els cacauets. Afegir una mica d'oli d'oliva.
5. Condimentar amb sal, pebre vermell i el julivert picat.

NOTES: