



ELABORACIÓ

1. Posar els bolets secs en remull durant aproximadament 10 minuts.
2. En un morter, moldre els pinyons amb ½ gra d'all i julivert.
3. Fer un sofregit amb l'altra meitat de l'all i la ceba. Cuinar aproximadament uns 5 minuts.
4. Quan el sofregit estigui llest, afegir els bolets al saltejat amb una mica de l'aigua de remull, havent colat l'aigua per eliminar les possibles impureses.
5. Incorporar els espinacs i coure el conjunt durant uns minuts.
6. Passar per aigua corrent els cigrons i afegir-los juntament amb la picada.
7. Salpebrar al gust i servir.

INGREDIENTS (1 PERSONA)

- 125 g d'espinacs frescos
- 1 gra d'all
- 10 g de bolets secs (cama sec o moixernó)
- 30 g de ceba
- 10 g de pinyons
- 20 g d'oli d'oliva verge extra
- 200 g de cigrons cuits
- Julivert
- Sal
- Pebre

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

