

27.- Verdureta d'escarola

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/verduretesdescarola.html>

Aquest és un plat dissenyat per aprofitar les fulles verdes de l'escarola que no es posen a l'amanida. Fa uns mesos estava al súper llençant les fulles verdes de l'escarola quan una senyora gran se'm va acostar dient que perquè ho llençava i no ho aprofitava. En veient la meua cara de sorpresa, em va explicar que si les cuinava com si fossin bledes, quedaven molt bones. També em va suggerir "disfressar-les" amb una mica de bacon i/o cansalada. Fins aquell moment jo no sabia que l'escarola es podia cuinar. La següent vegada que vaig comprar una escarola, me la vaig endur a casa sencera i la vaig aprofitar tota. Aquí teniu la recepta que vaig posar a punt.

Ingredients per a 4 persones

Les fulles verdes d'una escarola gran

½ kg de patates

1.5 l d'aigua

3 salsitxes de porc

50 g de bacon

Oli d'oliva

Sal

Elaboració

Triar les fulles verdes de l'escarola, rentar-les amb aigua abundant i posar-les en una olla. Afegir-hi un litre d'aigua i una culleradeta de postres de sal. Posar-ho al foc tapat amb una tapadora. Es deixa coure 5 min; després s'escorre guardant un vaset de l'aigua per després. Amb unes tisores de cuina es trosseja una mica. En un altre pot es posa ½ l d'aigua, mitja culleradeta de cafè de sal i les patates tallades a quadrets grans. Es couen a foc moderat uns 5 - 10 min. Un cop cuites, també s'escorren.

En una cassola o paella gran es posa un raig d'oli i es couen el bacon i les salsitxes tallades a trossos.

Quan esta cuit s'afegeix el vaset de brou d'escarola que havíem guardat i es deixa que bulli un parell de minuts. Finalment s'hi barregen l'escarola i les patates. Servir-ho ben calent.