

ROSSELLONES AMB SEQUES

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
350 grs	rossellones
100 ml	caldo de peix (o aigua)
400 grs	mongetes seques cuites
	julivertt
	avellanes torrades
	all
	oli d'oliva

Elaboració

- Fem una picada amb el julivert, l'all i les avellanes.
- Posar les rossellones dins d'un bol amb aigua salada durant 1 hora.
- Posem a escalfar un wok o una paella.
- Quan fumegi hi posem les rossellones escorregudes, seguidament hi tirem el fumet i tapem.
- Quan les rossellones s'hagin obert i posem les mongetes seques i la picada. Tapar
- Ho deixem coure 2 minuts.
- Salpebrar al gust i tirar-hi un raig d'oli d'oliva per sobre.