

ROVELLONS A LA VINAGRETA

Recepta

Ingredients

250 g de rovellons	oli d'oliva
pebre en gra	1 cullerada sopera de ceba trinxada
pebre vermell	1 cullerada sopera de pastanaga
vinagre de cava	vinagre de vi
	sal

Elaboració

Preparació dels ingredients. Netegeu els rovellons amb una mica d'aigua. Tot seguit, trossegeu-los i escaldeu-los en aigua bullent amb sal i pebre en gra. A continuació, escorreu-los, amaniu-los amb pebre vermell, sal, vinagre de cava i oli.

Preparació del plat. Poseu els rovellons en un pot, ben tapats, i deixeu que passin 15 dies abans de consumir-los.

Presentació. Serviu els rovellons acompanyats d'una vinagreta que podeu fer a partir del mateix oli de la maceració amb ceba i pastanaga trinxades molt fines, i una mica de vinagre i sal.