

CLOÏSSES AMB MONGETES DE SANTA PAU

Ingredients per a 4 persones (530 calories per ració)

800 gr de mongetes de Santa Pau bullides

1 kg de cloïsses

8 grans d'all ben picolat

Una mica de julivert picat, un raig de vi blanc, oli d'oliva, un bitxo i safrà

En una cassola sofregim amb oli abundant, a foc lent, els alls i el bitxo. Abans de que comenci a agafar color, avivem el foc, incorporem les cloïsses i un raig de vi blanc, i tapem la cassola. Quan les cloïsses s'hagin obert, afegim el julivert, una mica de safrà i les mongetes, donem un parell de voltes, rectifiquem de sal i ho deixem reposar, tapat, un parell de minuts fora del foc. Saleu amb compte ja que les cloïsses porten aigua de mar molt salada.



Ingredients



Cloïsses amb mongetes de Santa Pau