

## La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

### TRINXAT DE LA Cerdanya

Ingredients: (per a 10 persones)

- 1 col
- 1 coliflor
- 1,5 kg de patates
- 10 talls de cansalada
- 300 g de mongetes seques
- 2 dl d'oli d'oliva
- sal

Elaboració:

Primer de tot, poseu al foc una olla amb aigua abundant i una mica de sal. Quan arrenqui el bull, tireu-hi les verdures: la col, la coliflor i les patates; les primeres, tallades a trossos, i les segones, trencades. Un cop bullida la verdura, escorreu-la.

A part, en una altra cassola, poseu-hi un raig d'oli d'oliva i saltegeu-hi la cansalada, que prèviament haureu tallat a trossets. Després, afegiu-hi les mongetes seques i, per últim, la verdura bullida. Aixafeu-ho molt bé i rectifiqueu-ho de sal.

Finalment, agafeu una paella i saltegeu-hi el trinxat, perquè quedi amb crosta.