

VINAGRETA (Miquel)



Ingredients

- pebrot vermell
- pebrot verd
- tomàquet madur
- ceba
- vinagre (si vols, de Mòdena)
- oli d'oliva i sal

Elaboració

Talla a trossets (com més petits, millor) el pebrot vermell, el verd, força tomàquet madur i una mica de ceba.

Barreja-ho tot en un morter. Ara hi afegeixes oli abundant, un xic de sal i vinagre (de Mòdena, o no) al gust. Ha de quedar tot ben banyat amb el líquid.

Es una salsa espessa, molt adequada per posar sobre els musclos al vapor: una bona cullerada d'aquesta vinagreta per sobre i queden exquisits.

