

MONGETES VERDES “MIMOSA”



Ingredients (4 persones)

- ½ kg de mongetes verdes
- sal
- 6 cullerades d'oli d'oliva
- 2 cullerades de suc de llimona
- 1 ou dur



Elaboració

Primer neteja les mongetes tal com explico en la recepta “Verdures a la planxa”. Una vegada netes cou-les amb aigua i sal i, quan hagin passat de 8 a 10 minuts, escorre-les i distribueix-les en una safata rodona donant-li forma de cercle.

Després barreja l'oli amb el suc de taronja i amaneix les mongetes quan encara siguin calentes. Si cal, afegeix una mica de sal i deixa-ho refredar a la nevera.

A continuació, agafa l'ou dur (veure recepta “Ous al quinto”), separa el rovell de la clara i ratlla'l. Trinxa la clara procurant que quedi ben fineta.

Abans de servir, posa la clara al mig i reparteix al voltant el rovell a tires llargues i primes, imitant la flor de la mimosa.