

Ateneu Santcugatenc

Avinguda de Gràcia, 16

08172 Sant Cugat del Vallès

936 745 195 – comunicacio@ateneu.cat

www.ateneu.cat | @Ateneu**L'Ateneu****Cuina d'aprofitarment i de història** – Rosa Montoriol – Dissabte 30 d'abril del 2022**CREMA DE MONGETES BLANQUES**

200 grams de mongetes blanques

80 grams de formatge tipus philadelphia o mató

pebre vermell

sal i pebre

comí mòlt

1/2 ceba tendra

oli d'oliva

Tallem la ceba a làmines fines. Triturem les mongetes amb la ceba, el formatge, les herbes i espècies i una mica d'oli. Si queda molt espès, hi afegim una mica del suc de les mongetes.

SALSA DE MENTA I JULIVERT

un manat de julivert

un manat de menta

1 llimona

1 gra d'all

oli d'oliva

sal

Ratllem la pell de la llimona. En el got de la batedora posem el julivert i la menta, juntament amb el gra d'all, la ratlladura de la llimona i un pessic de sal. Triturem. Li afegim una cullerada de suc de llimona i oli d'oliva.

Rosa Montoriol @oilisucre

Ateneu Santcugatenc

Avinguda de Gràcia, 16

08172 Sant Cugat del Vallès

936 745 195 – comunicacio@ateneu.cat

www.ateneu.cat | @Ateneu



PÈSOLS AMANITS

350 grams de pèsols

1 ou dur

1 ceba tendra

sal

oli d'oliva

vinagre

Fem bullir els pèsols fins que estiguin cuits. Saltegem els espàrrecs. Tallem ben petita la ceba i la clara d'ou dur. Ho posem en un bol i ho amanim amb sal, oli i poc vinagre. Ho remenem amb els pèsols. Per decorar ratllem el rovell de l'ou i tirem un raig d'oli del bo.

CREMA DE TAVELLES DE PÈSOLS

1 quilo de pèsols

3 cebes

aigua

sal

Pelem els pèsols i els reservem per una altra recepta.

En una cassola fonda, posem les cebes pelades i tallades a vuitens. Hi afegim les tavelles netes i les cobrim amb aigua. Salem i deixem coure fins que les tavelles siguin cuites. Ho passem pel pímer i després pel xinès.

Servim decorat amb cibulet.

Les receptes de la Rosa Montoriol @oliisucre

Rosa Montoriol @oilisucre