



Amanida de raves

Receptari de primavera. 2010
Diputació de Barcelona

Ingredients per a 4 persones

- 1 enciam llarg petit
- 12 raves tendres
- 250 g de pinya natural pelada
- 150 g de formatge fresc
- 1 cullerada sopera de cibulet picat
- 4 cullerades soperes d'oli d'oliva
- 1 cullerada sopera de mel
- Sal i pebre



Elaboració

1. Es neteja i s'escorre l'enciam.
2. Es netegen els raves i es tallen a làmines.
3. Es talla la pinya a trossos no gaire grossos.
4. Es trituren 3-4 trossos de pinya i es colen, per treure'n 1-2 cullerades de suc.
5. Es talla el formatge a daus.
6. Es disposa l'enciam en una plata i al damunt es col·loquen la pinya, el formatge i els raves
7. Es barreja l'oli amb la mel, el suc de pinya, la sal i el pebre.
8. S'aboca pel damunt de l'amanida.
9. S'empolsa amb cibulet.