

Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



Endívies a la planxa

M'encanten les endívies, però a vegades costen de digerir a la nit, així que un dia vaig decidir passar-les per la planxa i des de llavors, a casa, les fem sempre així.



Ingredients:

2 endívies
Mig tomàquet
1 cullerada d'olivada
1 all
Julivert
Oli d'oliva

www.lescuinetesdelanena.cat

Instruccions



Tallem les endívies per la meitat i les posem a coure en una paella amb una mica d'oli a foc baix.



Quan estiguin cuites d'una banda, les girem i les coem de l'altre.



Mentre es couen les endívies, tallem el tomàquet molt petit, tallem els alls i el julivert i ho barregem junt amb l'oli i l'olivada en un bol.



Un cop estiguin cuites les endívies, les amanim amb la barreja d'olivada, tomàquet, all, julivert i oli.