

AMANIDA DE GANYIMS

Ingredients:

200 g de ganyims de tonyina.
2 tomàquets d'amanir tallats a grills.
1 pebrot vermell tallat a rodanxes.
1 ceba tallada a tires.
Olives arbequines i negres.
1 enciam o una escarola.
Oli.
Sal.
Vinagre.

Elaboració:

Esqueixeu la carn de la tonyina i poseu-la en remull.
Escorreu-la bé i barregeu-la amb les olives.
Munteu l'amanida amb tots els ingredients i amaniu-la amb oli, sal i vinagre.

Recepta:

De la taula i el rebost. Mariona Andreu Domingo
Plat recollit del treball de camp del Priorat.