

AMANIDA D'ARENGADA

Ingredients:

4 arengades.

½ kg de naps.

4 patates.

Unes tires de pebrot verd en vinagre.

1 col d'hivern.

250 g de *mongetes seques bullides*.

100 g d'olives negres.

Vinagre.

Sal.

Aigua.

Vinagreta.

Elaboració:

Escaldu la col amb agua salada i una mica de vinagre.

Escorreu-la, talleu-la petita i amaniu-la amb vinagre.

Bulliu els naps pelats i tallats a trossos llargs.

Bulliu les patates amb pell, peleu-les i talleu-les a rodelles.

Prepareu l'*arengada a la porta*.

Poseu en el plat la col, el nap, les mongetes, les patates, el pebrot i les olives.

Poseu-hi a sobre les arengades i amaniu-ho amb la vinagreta.