

AMANIDA DE COL CONFITADA

Ingredients:

1 col.
Vinagre.
Ceba dolça.
Olives negres.
Oli
Sal.

Elaboració:

Poseu les fulles més blanques de la col a sol i serena sobre un llençol durant tres dies.
Poseu-les en un pot, afegiu-hi vinagre que cobreixi i guardeu-ho 15 dies com a mínim.
Per fer l'amanida, traieu la col que faci falta i poseu-la en remull un parell d'hores.
Després barregeu la col amb la ceba i les olives, i amaniu-ho amb sal i oli.

Variacions:

S'ho pot afegir pebrot verd, coliflor en vinagre o bitxos en vinagre.
S'hi pot afegir una arengada.