

## ÀNEC AMB MONGETES BLANQUES

### Ingredients:

1 ànec mut, trossejat.  
150 g de mongetes seques, ja remullades.  
100 g de cansalada.  
1 got de vi blanc.  
1 ceba.  
3 tomàquets.  
1 cabeça d'all.  
Un manat d'herbes: farigola, marduix, llorer.  
Llard.  
Sal.  
Aigua.

### Elaboració:

Enrossiu l'ànec amb llard i amb la cansalada tallada a trossos, i reserveu-lo.  
A la mateixa cassola feu un sofregit amb la ceba i els tomàquets.  
Feu-hi la reducció del vi, afegiu-hi les mongetes, l'ànec, el manat d'herbes i la cabeça d'all.  
Cobriu-ho d'aigua i deixeu-ho coure a poc a poc fins que s'estovi tot.