

TRINXAT DE CERDANYA



Ingredients

1 col d'hivern
1 kg de patates
4 talls de rosta (cansalada)
Oli / Sal / Aigua

Elaboració

Feu bullir les patates i la col en aigua i una mica de sal fins que gairebé es desfacin. En una paella amb oli rossegeu els talls de cansalada i reserveu-los. En el mateix oli sofregiu les patates i la col ben escorregudes, remenant-les i aixafant-les. En el moment de servir el plat, poseu-hi la cansalada per sobre.

Variacions

Es pot acompanyar d'uns talls de botifarra negra passada per la paella o d'una arengada.

Es pot posar all trinxat a la paella amb la rosta.

També es pot passar tot per la paella, deixar que es torri una mica pels dos cantons.

Autor

[Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica](#)