

[Projectes](#)**Projectes: Trinxat de col i patata**

Enviada per racuna el 17/Feb/2020 - 06:25

Ingredients que vam utilitzar:

Per fer un bon trinxat per a 8 persones, necessitem 1 kg de patates, 1 col ben gran, 500g de cansalada viada, 1 cabeça d'all, sal i oli.

1r. Agafem l'olla, l'omplim d'aigua amb sal i la posem al foc fins que bulli.

2n. Agafem la col i la tallem el més petita possible.

3r. Quan l'aigua està bullint, posem la col a dintre i la deixem bullir mitja hora. Transcorregut aquest temps, traiem la col del foc i l'escorrem. La posem en un plat i la reservem.

4t. Pelem les patates i les tallem a daus. Les rentem amb aigua i les afegim a l'aigua bullint. Passats 10 minuts les traiem del foc, les escorrem, les posem en un plat i les reservem.

5è. Tallem la cansalada i la fregim a la paella amb oli molt calent. Quan està feta la reservem en un plat.

6è. Agafem 4 grans d'all, els pelem i els tallem en làmines fines. Els fregim a la paella amb força oli i els reservem.

7è. Barregem la col i la patata en un bol ampli i amb una forquilla ho trinxem fins arribar a tenir la consistència d'un puré. Passem per l'oli d'all el puré obtingut i ho remenem fins a obtenir un puré homogeni.

8è. Ara arriba el moment de posar-ho tot a lloc. Agafem un plat, ens posem una bona ració de trinxat, uns quants trossos de cansalada, uns trossets d'all... i ja només ens queda gaudir d'aquest meravellós trinxat.

Pau Pérez, 2SB