



Amanida de patata amb melva



Ingredients per a 4 persones

- 250 g de melva en conserva
- 3-4 patates
- 2 ous
- 1 ceba tendra
- 20 olives negres
- Oli d'oliva verge
- Vinagre de vi
- Sal iodada
- Anet fresc



Elaboració

- Es netegen les patates i es posen a bullir entre 20 i 25 minuts senceres i amb pell.
- Mentrestant, es posen a bullir 2 ous en una olla petita durant 10-12 minuts per a fer-los durs. Quan estan llestos es pelen, es trosseguen i es reserven.
- Passats els 20-25 minuts es comprova que les patates estan ben cuites punxant-les amb un ganivet fins al centre. Es deixa que perdin una mica de temperatura i es pelen amb les mans. Es tallen a trossos i es posen en un bol gran, juntament amb els ous durs.
- S'escorren els filets de melva en conserva, es trosseguen lleugerament i s'afegeixen al bol.
- Es pela la ceba tendra, es talla a trossets petits i s'afegeix també a la preparació.
- S'aboquen 20 olives negres a l'amanida.
- Per acabar, en un recipient es prepara la vinagreta amb 3 mesures d'oli per 1 de vinagre i també s'hi afegeixen un pessic de sal i unes fulles d'anet fresc. S'amaneix el contingut del bol amb la vinagreta, es remena suaument i ja tenim llesta l'amanida. Bon profit!