



Cards amb ametlles



Ingredients per a 4 persones

- 600g de penques de card)
- 150g d'ametlles picades
- 1/2 ceba
- 1 branca d'api
- 3 grans d'all
- 1 cullerada sopera de farina
- 1 fulla de llorer
- ½ got de vi blanc
- Oli d'oliva verge
- Julivert fresc
- Sal iodada
- Aigua



Elaboració

1. Es netegen les penques del card, es treuen les fibres més gruixudes i es tallen a trossos d'uns 3 dits de llargada.
2. Es posen a bullir en una cassola amb aigua, un polsim de sal, una branca d'api, una fulla de llorer i mitja ceba pelada fins que estiguin cuits "al dente". A continuació, es reserven tot colant el brou, que es guarda en un recipient de vidre.
3. En una safata per al forn s'escampen les ametlles picades. Es torren a 180º i es reserven.
4. En una cassola gran es sofregeixen amb un raig d'oli d'oliva els alls laminats.
5. Quan estan una mica daurats, s'hi afegeix una cullerada sopera rasa de farina i mig got de vi blanc i es remena amb el batedor de vares.
6. Tot seguit, s'hi incorporen 3 cullerots del brou de coure els cards i es remena fins que quedi uniforme.
7. Finalment, s'hi afegeixen els cards, les ametlles torrades, un bon grapat de julivert picat ben petit i un pessic de sal i es deixa que s'acabi de coure uns 12 minuts més. Ja es pot servir a taula, bon profit!