

Amanida de magrana i codonyat

INGREDIENTS (4 pax.)

- 200g de bolets
- 200 g de codonyat
- 200 g de formatge fresc d'ovella
- 150 g de mesclum d'enciams
- 2 magranes
- 10 g de pinyons
- Per la vinagreta
 - Oli d'oliva verge extra
 - Vinagre de modena
 - Sal i pebre al gust

ELABORACIÓ

- Primerament cuineu els bolets saltejats amb oli d'oliva juntament amb els pinyons.
- Per la vinagreta barregeu l'oli, el vinagre, la sal i el pebre. Ho reserveu.
- Enretireu les llavors de la magrana amb l'ajut d'un morter. Ho reserveu.
- En un bol barregeu el codonyat tallat a daus igual que el formatge.
- Afegiu el mesclum, els bolets saltejats amb els pinyons, les llavors de la magrana i la vinagreta.
- Serviu l'amanida en porcions individuals.