

Amanida de Formatge de cabra i mango

(Aquesta és una variant de l'amanida de formatge de cabra però enlloc de posar-hi panses o prunes hi podeu posar mango... és boníssima, fàcil i molt ràpida de fer!!!). Les quantitats, poseu-les al gust... i segons els que sigueu.

Endívies o cabdells en el seu defecte. També queda bó amb escarola.

Nous pelades i trencades a trossets petits

100 g de Mango deshidratat

Formatge de cabra. Són ideals les boletes de formatge que venen envasades en vidre i conservades en oli perquè es pot fer servir sense haver-lo d'escalfar el formatge ni desfer-lo.

Vinagreta d'oli de menta:

Oli de menta

1 cullerada de mostassa Dijon

1 cullerada de mel

1. Rehidrateu el mango amb aigua calenta durant uns 5 minuts.
2. Netegeu els cabdells i/o endívies i feu-ne trossets petits
3. Trenqueu les nous ja pelades en trossets.
4. Per fer la vinagreta, barregeu en un bol l'oli de menta, la mostassa i la mel.
5. Barregeu les endívies/cabdells/escarola, la vinagreta i les nous picades fins que quedi tot ben integrat.
6. Aboqueu-hi unes boletes de formatge de cabra i el mango tallat (millor amb tises) en tires. Torneu-ho a barrejar anant amb cura perquè les boletes de formatge no es facin malbé.

L'oli de menta ens el fem nosaltres. Abans de començar l'hivern, agafem tota la menta que tenim plantada en un test i en separem les fulles. Després barregem la menta amb oli, sal, pebre i vinagre i ... ho passem pel turmix... El resultat és un oli boníssim que es pot fer servir durant tot l'hivern per les amanides, carn o per fer vinagreta.