



## FRUITS SECS RIUS

Torrefacció i distribució de fruits secs des de 1945

# Salsa Calçots

En un morter posarem la sal al gust, piquem els alls, afegim les ametlles i les avellanes i els tomàquets i ho piquem tot plegat, afegim l'oli a poc a poc sense deixar de picar fins que veiem que la salsa quedi bé , la fem més espessa o líquida amb més o menys oli, al final i afegim el pa sucant amb el vinagre i les nyores i o cabem de picar tot plegat.

També es pot afegir una mica de pebre vermell.

De receptes de calçots ni ha una alçada d'un campanar, en fi una més i que cada un i posi el seu secret perquè quedi millor.



Un consell, que es productes siguin de primera qualitat.

### **Ingredients :**

1 cabeça d'alls escalivats al forn.

Uns 5 tomàquets madurs escalivats al forn.

1 o 2 alls crus.

Uns 100 grams d'ametlles torrades pelades.

Uns 30 grams. d'avellanes torrades pelades

Uns 80 cl. d'oli d'oliva arbequina més o menys segons la textura desitjada

1 llesca de pa sec torrat sucats amb vinagre de vi negre

La polpa de 3 nyores, (per treballar les nyores estova-les amb aigua tèbia)

una mica de sal al gust

Les quantitats es poden variar segons el gust que li vulguem donar.

si no teniu nyores podeu fer servir pebre vermell ( un parell de cullerades)

