

Ingredients: (per quatre persones)

- 400 grams d'angules (també podem usar gules que són succedanis).
- 500 grams de mongetes del ganxet bull a bull (acabades de bullir)
- 7 o 8 grams d'alls tots sencers (treure el cor)
- 7 o 8 bitxos
- Oli

Elaboració:

Poso l'oli al foc quan està calent, afegeixo els alls i els bitxos, vigilant que els alls no es quedin negres. Seguidament tiro les angules o les gules, a foc ben rogent, volta i volta, i barrejo les mongetes molt ben escorregudes.

Això ho faig amb una cassola de terrissa i s'ha de fer al moment perquè es bo servir-ho quan encara bull.

És un plat sense grans secrets, ràpid, fàcil de fer i de senzilla elaboració, que ens permetrà quedar molt bé com a un primer plat o un "capritx" de pica-pica.