

XATÓ **recepta del curset a l'escola de la dona**

Nota: El xató es una salsa crua i freda per amanir

Nota: El xató no porta tomàquet

	<u>Ingredients</u>
	nyora
	ametlles crues (la millor es la Marcona)
	avellanes torrades
	all
	sal
	oli
	vinagre
	molla de pa

- Remullar les nyores (jo la tallo perquè es remulli bé) en aigua freda durant 60 minuts (no fer-ho en aigua es tèbia perquè s'emporta el sabor)
- Passat els 30 minuts es retiren les llavors i es rasca la polpa.
- Picar el gra d'all + una mica de sal (hi ha que l'all li posa escalivat)
- Picar les ametlles i avellanes
- Ho passem pel pimer amb una molla de pa xopada en vinagre i oli fins a tenir la textura desitjada