

Salade cuite à la napolitaine

Ingrédients

- 30 g de raisins secs
- 30 g d'olives noires
- 30g de pignons de pins
- 20 g de câpres
- 1 grosse batavia
- 2 anchois (facultatif)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel au goût (si pas d'anchois)



Les étapes

- Verser dans un bol les olives noires dénoyautées, les pignons de pin, les raisins secs et les câpres.
- Laver une belle et grosse batavia, l'égoutter et couper les feuilles en deux.
- Verser l'huile d'olive dans un grand faitout ou dans un grand wok et y verser le contenu du bol et éventuellement les anchois si vous aimez cela.
- Laisser frire le tout environ 2 minutes, les anchois (si c'est votre goût) doivent se déliter dans l'huile sous la chaleur.
- Puis ajouter la salade et couvrir. Laisser la salade rendre son eau et réduire pendant environ 30 minutes.
- Puis ôter le couvercle et laisser s'évaporer tout le liquide. C'est prêt lorsqu'il n'y a plus de liquide au fond de la marmite.

Sources : <https://recettesvegetales.com/salade-cuite-a-la-napolitaine/>