

## BAGEL DE NOVA YORK

🕒 20 min

💡 Mitjana



### MATERIALS

- Un pelador
- Un ganivet
- Una safata per al forn
- Paelles
- Una tassa Lungo

### CAFÈS

<STRONG>NESPRESSO</STRONG>  
RECOMANATS



### INGREDIENTS

- Una càpsula de Grand Cru *Linizio Lungo*
- Un bagel amb llavors de rosella
- Un ou ferrat
- Un alvocat tallat a rodanxes
- 200 g de xampinyons
- 200 g de tomàquets cirerols
- Una culleradeta de salsa de xili picant
- Tres moniatos
- Una branqueta de romani
- Oli d'oliva
- Suc de llimona

### COM PREPARAR AQUESTA RECEPTA

- Preescalfi el forn a 180 °C.
- Peli i talli els moniatos en rodanxes.
- Posi les rodanxes de moniato en una safata per al forn i ruixi-les amb l'oli d'oliva i el romani.
- Posi-les al forn i deixi'ls-hi fins que es posin tendres (20 minuts aprox.). Giri-les de tant en tant.
- Talli els xampinyons.
- Escalfi una mica d'oli d'oliva a foc mitjà en una paella i salti-hi els xampinyons. Afegeixi'ls sal i romani i deixi'ls fins que estiguin daurats.
- Escalfi una mica d'oli d'oliva a foc mitjà en una paella i salti-hi els tomàquets cirerols. Afegeixi-hi la salsa de xili picant.
- Fregeixi un ou. Afegeixi-hi sal i pebre al gust.
- Talli el *bagel* per la meitat i torri'l lleugerament.
- Serveixi el *bagel* amb l'ou ferrat i afegeixi-hi els xampinyons, els tomàquets i l'alvocat amb rajolí de suc de llimona.
- Serveixi'l d'un Grand Cru *Linizio Lungo*.

### INSPIRACIONS

