

*les nostres*  
**RECEPTES**

## *Mandonguilles amb bolets*

*Ingredients per a 4 persones:*

- Una safata de mandonguilles de **Cal Prat** ■ 3 cebes ■ oli d'oliva
- 1 dl. de vi ranci ■ aigua o brou de carn ■ 1 gra d'all (opcional)
- 2 cullerades d'ametlla molta ■ 1 kg. de bolets variats

*Preparació:*

- 1** Poseu una cassola al foc amb un raig d'oli d'oliva.
- 2** Feu-hi enrossir les mandonguilles. Treieu-les i reserveu-les.
- 3** Feu un sofregit de ceba. Feu-la ben cuita.
- 4** Torneu a posar-hi les mandonguilles, tireu el vi ranci i deixeu reduir.
- 5** Cubriu amb aigua o amb brou i deixeu-ho coure tapat.
- 6** Mentrestant, netegeu els bolets i salteu-los en una paella amb poc oli. Tot seguit afegiu-los a la cassola.
- 7** Si decidiu posar-hi all, piqueu-ne un i barregeu-lo amb la pols d'ametlla. Si no, afegiu només l'ametlla a la cassola.
- 8** Deixeu un estoneta que faci xup-xup.

