

*les nostres***RECEPTES***Mandonguilles amb sípia**Ingredients per a 6 persones:*

■ 600 g. carn picada de porc ■ 400 g. de botifarra negra ■ 1,2 kg. de sípia ■ 600 g. de pèsols ■ 2 ous ■ 2 cebes ■ 2-3 tomàquets ■ 1 copeta de xeres ■ Pa ratllat ■ Farina ■ Ametlla molta ■ Julivert ■ All ■ Caldo de peix (opcional) ■ Oli d'oliva ■ Sal

Preparació:

- 1** Sofregir la ceba i el tomàquet pelat i a daus amb la sípia tallada a quadrets. Coure a foc lent i tapat durant una hora aproximadament. Si queda sense aigua afegir-hi una mica de caldo.
- 2** Afegir les mandonguilles prèviament enfarinades i fregides i també els pèsols. Deixar coure una mitja hora.
- 3** Uns 10 minuts abans de treure la cassola del foc afegir-hi una picada d'all, julivert i ametlla molta.
- 4** Per preparar les mandonguilles podeu estovar la butifarra negra escalfant-la un minut al microones o fent-la bullir. Barrejar bé la carn picada, la botifarra negra, els ous, el pa ratllat, el xerès i una mica d'all i julivert (O les podeu encarregar a Cal Prat i les prepararem per vosaltres).



Suggeriment: Aquest plat queda més lligat si el deixem reposar unes hores abans de menjar-lo.