



## LES RECEPTES DE LA NOSTRA ESCOLA

# ESCUDELLA

Un dels plats més tradicionals i representatius de la cuina catalana

### INGREDIENTS PRINCIPALS:

- Verdures: col, nap, api, pastanaga, porro, xirivia, cigrons cuits, patata i celerí.
- Carn: carcasses de pollastre, gallina, ossos blancs salats, ossos curats de pernil i mandonguilles mixtes.
- Fideus nº 2 i galets.

### ELABORACIÓ:

1. Piquem una col i unes quantes pastanagues i les reservem.
2. Couem les verdures en una olla i quan estan cuites les triturem i afegim a l'aigua.
3. Couem tota la carn en una olla apart.
4. Afegim la col i les pastanagues reservades.
5. Afegim les mandonguilles i els cigrons cuits.
6. Coem la carn i afegim el brou a l'olla de les verdures.
7. Corregim de sal i portem a ebullició.
8. Afegim la pasta i la couem durant uns minuts.

