

Recepta

Mandonguilles

Ingredients :

- 750 g de carn picada de vedella i porc
- ½ ceba
- 30 g de mantega
- ½ got de llet
- 1 ou
- Molla de pa o pa ratllat
- 1 gra d'all
- Sal
- Oli d'oliva
- Pebre
- Nou moscada
- Farina

Preparació :

Primer pica la ceba, en una paella, posem a escalfar la mantega fins que sigui líquida quan està ben calenta, afegim la ceba triturada i la daurem amb la mantega quan estigui feta la reserem en un plat a part.

En un pot posem la molla de pa i la llet i ho barregem bé (pot ser amb batedora).

En un bol gran posarem : la carn picada, les espècies, l'all picat, un ou batut, la pasta del pa amb la llet i per ultim la ceba.

Ho barregem tot molt bé fins a fer una massa. (Si queda molt tova, podem afegir pa ratllat fins que agafi la textura desitjada) .

Anem agafant la massa i la anem fent boletes més o menys del mateix tamany. En una paella posem l'oli a escalfar i mentres enfarinem les mandonguilles. Quan l'oli estigui calent, les anem fregint.

Es poden menjar soles o amb tomàquet fregit casolà. Si ho voleu fer així aquí teniu la recepta :

Ingredients :

- Una pastanaga gran o dues petites
- Una ceba
- Dos grans d'all
- Una llauna gran de tomàquet natural triturat
- Oli d'oliva
- Sal
- Sucre

Preparació :

Pelar la pastanaga/es

Les piquem a la picadora i les posem en un bol i repetim el procés amb la ceba, i la fem en un altre bol diferent. Picar l'all lo més petit que podeu. Posem al foc una paella amb oli d'oliva. Sofregim una mica la pastanaga durant uns 3 minuts i després afegim la ceba picada quan la ceba comenci a posar-se transparent, tirem l'all a la paella. Quan ja estigui tot cuit posem el tomàquet natural triturat ho barrelem i li afegim sal i sucre i li posem la tapa a la paella mentres es fa ho anem remenant de tant en tant. Sabrem que està fet quan estigui ben espès i quan estigui a gaudir-lo.

ESPERO QUE US AGRADI MOLT !