

|  |
| --- |
| **MANDONGUILLES** |

**INGREDIENTS:**

* 250 gr. de carn picada de vedella
* 150 gr. de carn picada de porc
* 1 ou
* 1 llesca de pa
* ½ got de llet
* 1 granet d’all
* julivert
* 2 cebes
* 1 pastanaga
* 2 tomàquets
* vi ranci
* oli, sal i pebre
* farina

**PREPARACIÓ:**

* En un bol poseu les carns picades i les amaniu amb una mica de sal i pebre, afegiu la llesca de pa remullada amb llet, el granet d’all i el julivert picat petit i finalment l’ou sencer.
* Ho macereu bé fins que quedi tot ben barrejat.
* De la barreja agafeu bocins i aneu formant boles amb les mans.
* Enfarineu les boles (mandonguilles)
* Talleu les cebes i la pastanaga a daus petits
* Ralleu els tomàquets

**ELABORACIÓ: SEGUIR**

* Poseu oli en una paella i quan estigui calent posar les mandonguilles i les fregiu, quan s’han enrossit les traieu del foc, ja teniu les mandonguilles fetes.
* Aprofiteu l’oli per fer el sofregit amb la ceba i pastanaga que ja heu tallat, quan ho tinguem enrossit afegiu el tomàquet ratllat. Posteriorment afegiu el vi ranci. Si queda molt sec, afegiu una mica d’aigua o brou. Deixem coure fins que la salsa s’espesseix.
* Si voleu que la salsa quedi més fina, la triturem i la passem pel colador xino.
* Torneu a posar a la paella la salsa juntament amb les mandonguilles fins que torna a bullir, pareu el foc i ja es pot servir.

Bon profit!