

# MANDONGUILLES



## Ingredients

- ½ kg de carn picada de vedella
- 1 ou
- farina
- pa ratllat
- una mica de llet
- un rajolí d'aigua
- ceba
- tomàquet triturat
- ½ kg de pèsols
- sal
- julivert



## Elaboració

Primer de tot fica la carn en un bol amb la sal i el julivert ben picat. Barreja-ho.

Després afegeix una cullerada sopera de pa ratllat, una altra de farina i una mica d'aigua; trenca l'ou i l'afegeixes sencer; una mica de llet també ajudarà a lligar-ho tot. A mida que vagis afegint tots els ingredients, barreja-ho bé fins que tots els ingredients quedin ben repartits. És igual l'ordre en què ho facis.

Posa una mica d'aigua i sal en una olla i bull els pèsols mentre continues treballant la carn. Quan ja siguin fets, reserva'ls.

Seguidament fes les mandonguilles:

Tingues preparat un bol gran amb suficient farina (dic gran per no embrutar massa la cuina). Agafa una mica de farina i empastifa't els palmells de les mans perquè la carn no se t'enganxi als dits. Amb una cullera sopera agafa una mica de carn, passa-la per la farina i amassa-la una mica amb les mans tot donant-li forma rodona, pots ajudar-te amb un got. Continua fins acabar tota la carn.

Després de fer totes les mandonguilles, fregeix-les amb una bona quantitat d'oli d'oliva. A mida que es vagin fregint per a tots costats, els has d'anar donant voltes. Escorre-les i fica-les a la cassola.

En acabat, retira l'excés d'oli i fica la ceba ben picada a l'oli de fregir les mandonguilles - si ha quedat molt negre per la farina, retira tot l'oli i posa-n'hi de nou. Deixa que la ceba transparenti -pots ajudar-te afegint unes gotes d'aigua- i afegeix-hi el tomàquet. No n'hi posis massa, no estàs fent salsa de tomàquet. Quan hagi espessit una mica el sofregit l'afegeixes a les mandonguilles, les cobreixes d'aigua, les tapes i deixes que bullin a foc mig. Quan el conjunt comenci a bullir, baixes el foc al mínim i que vagi fent xup-xup.

Has de vigilar la cocció perquè l'aigua es consumeix; quan això passi, ves afegint-hi miquetes d'aigua.

Quan creguis que falta més o menys un quart per acabar, afegeix-hi els pèsols escorreguts i que tot plegat faci xup-xup, destapat. No ha de quedar caldós sinó espès, ho dic perquè vigilis l'aigua que hi posis. Et recomano que provis com està de sal.

