



Fruita Seca

MORILLA

Mandonguilles amb ametlles i festucs



INGREDIENTS

500 g de carn (barrejar vedella i porc, perquè quedin més sucoses).

3 llesques de pa de motlle

1 got d'aigua calenta (perquè trenqui a bullir de seguida).

1 Vas petit de Brandy.

2 Cebes.

3 dents d'all.

1/2 Pebrot vermell

Oli d'oliva.

2 cullerades de sal, al gust.

Pebre mòlt, al gust.

2 Fulles de Llorer.

Una mica de nou moscada.

Ametlles i festucs picats.

2 ous

PREPARACIÓ

1. El primer de tot és fer les pilotes de carn, que totes surtin més o menys igual. Salpebrem la carn, tant la de vedella com la porc en un bol gran, trenquem els 2 ous i els afegim, la nou moscada, les llesques de pa sense l'escorça, i sense por, comencen a treballar la massa fins a fer petites (o grans, això al gust) pilotes que després passarem per farina. Les deixem en un plat a l'espera del sofregit.

2. Mentre en una cassola sofregim les cebes (picada molt fina abans) amb l'all i el pebrot (també bastant fi). Quan estigui tot daurat introduïm 2 fulles de llorer.

3. Passem les mandonguilles a la cassola a foc alt perquè es passi la carn per fora (3-4 minuts). A hores d'ara la carn demana el brandy, aneu amb compte de no tenir posat l'extractor en aquest moment. Deixeu que s'evapori l'alcohol i després acabem amb un got d'aigua calenta a foc mig fins que quedi una salsa lleugerament espessa (per la farina) durant uns 10-15 minuts. Al final d'aquest procés tirem els festucs i ametlles picades i deixem que reposi uns 5 minuts més.