



Fruita Seca **MORILLA**

Fricandó³ de vedella amb moixernons



FRICANDÓ DE VEDELLA AMB MOIXERNONS

Ingredients: (per a 4 persones)

1/2 Kg Carn de vedella melosa (llata)

1 Ceba gran

2 Tomàquets

200 Gr Farina

Oli d'oliva

50 Gr Moixernons

PREPARACIÓ:

Ratllar una ceba en una cassola amb oli d'oliva, quan estigui enrossida afegir els 2 tomàquets ratllats.

Posar prèviament els Moixernons en remull (1/2h mínim).

Enfarinar la carn i fregir-la volta i volta. Introduir els Moixernons al sofregit, afegir la carn fregida. Cobrir-la amb l'aigua del remull dels bolets, afegir més aigua en cas necessari. Deixar coure a foc lent durant 40 minuts