



FRICANDÓ AMB MOIXERONS



INGREDIENTS: *(Per 4 persones)*

- 1.800 kg. vedella (llata, tapa plana, cap de mort)
- 250 gr. moixernons secs
- 2 cebes
- 5 tomàquets madurs
- 200 gr. de farina
- 3 dl. d'oli
- 20 gr. ametlles torrades
- Llorer, farigola i orenga
- 3 alls
- 2 u. pastanagues
- 1 got de vi blanc
- Sal
- Pebre



ELABORACIÓ:

1. Deixeu els bolets en remull durant una hora.
2. Talleu la vedella a talls petits
3. Ho amaniu amb sal i pebre i ho enfarineu amb oli ben calent. Ho reserveu en una cassola.
4. Amb l'oli restant, sofregiu les cebes i les pastanagues tallades a bocins mitjans; quan són ben sofregides, afegiu el manat d'herbes i els tomàquets a trossos.
5. Ho deixeu sofregir; espereu que es concentri. A continuació, afegiu el vi blanc i ho deixeu reduir.
6. Afegiu una cullerada de farina i ho barregeu tot bé.
7. Ho afegiu a la cassola amb la carn, ho cobriu amb aigua o brou i ho deixeu al foc fins que estigui quasi cuit.
8. Passeu la carn a una altra cassola, coleu la salsa i poseu-la de nou sobre la carn.
9. Ho feu coure i ho aneu escumant, a fi d'eliminar les impureses que vagi desprenent la salsa i els greixos que pugui tenir.
10. Escorreu els bolets, passeu-los lleugerament per la paella amb un rajolí d'oli i els tireu a la cassola, per tal que es vagin coent amb la vedella.
11. Feu una picada amb els alls, les ametlles i els carquinyolis.
12. Ho afegiu al fricandó.
13. Ho deixeu cuinant deu minuts més.