



MANDONGUILLES AMB SÈPIA



INGREDIENTS: (Per 4 persones)

- 800 g. de mandonguilles
- 400 g. de sèpia tallada a daus
- 75 g. de ceba
- 30 g. d'all
- 100 g. de tomàquet concentrat
- 50 g. de farina
- 50 cl. de vi blanc
- 1 fulla de llor
- 30 g. de nou moscada



ELABORACIÓ:

1. Fregim les mandonguilles que prèviament haurem preparat, el pa remullat amb llet, l'all, l'ou, la sal i el pebre.
2. Netegem la sèpia i la tallem a talls, la reservem.
3. En una cassola amb oli, fregim unes dents d'all fins que quedin daurades i donin gust a l'oli. Retirem els alls (aquests ens serveixen per la picada).
4. Tirem la sèpia a la cassola i sofregim uns minuts fins que absorbeixi els seu propi suc. Salem i reservem.
5. En el mateix oli s'hi afegim la ceba, tallada fina, fins que agafi color daurat i després s'hi afegim la tomata.
6. Quan el sofregit estigui fet afegim la sèpia i les mandonguilles perquè acabin d'unir els sabors (xup-xup).
7. Deixem coure uns minuts i després afegim la picada (pa fregit, alls, julivert, ametlles i avellanes), i ja està a punt per servir.