

## POTA I TRIPA



### **INGREDIENTS:** *(Per 4 persones)*

- Pota i tripa de xai
- Patates
- Greix
- Ceba
- Tomàquet
- All
- Julivert
- Sal
- Aigua o brou
- Ametlles
- Safrà



### **ELABORACIÓ:**

1. Es pot comprar la tripa, les potes i peus de xai ja bullits, o si no s'han de fer bullir a casa, almenys una hora i mitja.
2. Es fa un sofregit amb ceba i tomàquet, ben fet i a foc lent.
3. Quan està llest es posa una cassola de terra o de ferro al foc amb una mica de greix (o també oli) i tot seguit es cola el sofregit, ajudant-se del líquid de bullir la tripa.
4. El líquid haurà de cobrir els ingredients que hi afegim tot seguit: patates tallades a trossets, com per estofat, els trossos de tripa i els peus i potes de xai.
5. S'hi posa sal i pebre, es tapa la cassola i es fa coure a foc lent una mitja horeta, o fins que les patates siguin cuites.
6. Es rossegen o s'escaliven un brins de safrà, es pica una mica d'all i julivert i es tira tot plegat en un morter, amb un grapat d'ametlles.
7. Es fa una bona picada, es desmarxa amb suc de coure la pota i tripa i uns deu minuts abans de servir es tira a la cassola.