

MANDONGUILLES AMB SÍPIA _Forki

Nota: Ho podem amb calamar però llavors no caldrà coure'l tanta estona.

<u>mides 4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
200 grs	carn de porc picada
200 grs	carn de vedella picada
1	ou sencer
2-3 grans	d'all
2 pessics	sal
unes quantes fulles	julivert
1 pessic	pebre negre
	molla de pa
	llet
2 cullerades	farina de galeta (pa ratllat)
	oli
	farina de blat per arrebossar
	<u>pel sofregit</u>
200 grs	sípia o calamar
250 ml	fumet de peix
1	ceba mitjana
2-3	tomàquets (madurs o polpa de tomàquet comercial)
2-3 grans	d'all
1	poma
1	pebrot verd
1	presa de xocolata
1 got	vi blanc
1 copa	conyac
pessic	sal, pebre negre i pebre vermell dolç opcional: una punta de clau d'olor picat, nou moscada ratllada)

Elaboració

- Picar els alls i les fulles de julivert.
- Picar la carn de porc i la de vedella (millor que ja ens la doni picada i barrejada el carnisser).
- En un bol hi posem les carns picades, l'ou batut, la picada d'alls julivert, la molla de pa sucada amb llet, la sal i el pebre negre i ho barregem tot ben barrejat amb les mans.
- Si té poca consistència hi afegim dues cullerades de farina de galeta. En tot cas la consistència no ha de ser dura.
- Quan ho tinguem tot ben barrejat anem fent boles fent rodar una quantitat entre els palmells de les mans.
- Enfarinar les boles.
- Posem oli en una paella i quan estigui calent abaixem el foc i hi anem fregint les mandonguilles.

- Un cop fregides les anem deixant en un plat. Reservar.
- Netejar la sípia o el calamar i tallar-lo a trossos més aviat petits. Si ho fem amb sípia podem reservar la melsa (la salsa marronosa) per afegir-la al final del sofregit (hi dóna bon gust).
- Picar la ceba. Reservar
- Picar l'all. Reservar.
- Picar el pebrot verd a trossets ben petits. Reservar.
- Pelar els tomàquets, treure'ls les llavors i picar:
- Posem oli en una cassola a foc baix i hi ofeguem la ceba i la sípia tallada a trossos uns 10 minuts.
- Quan la ceba comenci a tenir color translúcid hi posem la poma pelada i tallada a dauets petits.
- Seguidament hi afegim la polpa de tomàquet, l'all picat i el pebrot verd picat. Ho deixem coure uns 30 minuts més.
- Quan el sofregit porti els 30 minuts coent-se i tirem la copeta de conyac i la presa de xocolata.
- Als 2 minuts hi comencem a afegir el fumet de peix de mica en mica mentre es va coent durant 10 minuts.
- Per últim el vi blanc, la sal, les espècies i el julivert picat i si volem, la melsa de la sípia. Ho deixem coure a foc baix uns 10 minuts més.
- **Opcional:** Podem acompanyar el plat amb unes patates tallades a daus petits (posant-les a coure quan hi afegim el vi)
- Finalment hi posem les mandonguilles i ho deixem coure tot junt 10 minuts més.
- **Opcional:** si hi posem pèsols ho farem als últims minuts necessaris perquè es coguin (si són pèsols de llàgrima tendres serà més que suficient amb 5 minuts).
- En total la sípia s'haurà cuit durant 1h:10 minuts.