

RECEPTA DE MANDONGUILLES

PER A 4 PERSONES

TEMPS DE PREPARACIÓ:
MITJA HORA

Ingredients:

- 500g de carn picada
- 3 o 4 grans d'all
- Una branca de julivert
- 1 ou
- 1 o 2 cebes
- Sal
- Pa rallat
- Oli d'oliva
- 100g de pinyons

Estris:

- Paella
- Bol
- Ganivet
- Taula de fusta ("Tabla de madera" en castellà)
- 3 Plats
- Paper de cuina
- Una cullera gran

Procediment:

Abans de tot, Renta't les mans!

1. Agafa les cebes, posa-les en la taula de fusta i talla-les en trossos mitjans.
2. En la paella posa l'oli d'oliva i encén el foc.
3. Quan estigui calent, fica la ceba amb compte.
4. Deixa-les allà fins que es posi d'un color semblant al de la mel.
5. Prepara un plat amb un parell de tovallons de paper al damunt.
6. Treu la paella del foc y posa la ceba al plat.
7. Si pots, recicla l'oli d'oliva per un altre plat, si no, llença'l.
8. Renta la paella, la necessitarem més tard.
9. En un bol, posa la carn picada, l'ou, els pinyons i una mica de sal.
10. Ara, en la taula de fusta i amb el ganivet, talla la branca de julivert en trossos petits.
11. Afegeix el julivert al bol.
12. Torna a la taula de fusta i talla els grans d'all en trossos molt petits amb el ganivet.
13. Afegeix-los al bol.

14. Fica al bol la ceba d'avants.
15. Amb les mans (o amb la cullera, només és una recomanació), barreja tots els ingredients fins tenir tots els ingredients ben repartits.
16. Agafa els plats, posa'ls un al costat del altre.
17. A un dels dos plats, li poses pa rallat.
18. Posa el bol amb la barreja al costat d'un.
19. Ajudant-te de la cullera per tenir una mida fixa, agafa la barreja i dona-li forma de esfera una mica aplanada.
20. Arrebossa la mandonguilla en el pa rallat.
21. Posa el resultat en l'altre plat.
22. Repeteix aquest procés fins que s'acabi la barreja.
23. Recupera la paella, omple-la amb oli i posa-la al foc.
24. A un costat de la paella posa un plat amb tovallons de paper al damunt.
25. Fregeix les mandonguilles de 4 en 4 o de 5 en 5 (com et resulti més còmode) fins que adquireixin un color marró obscur, en el procés dona-li voltes, aneu amb compte que no es cremin!
26. Una vegada fregides, posa-les en el plat del costat.
27. Repeteix fins que s'acabin totes les mandonguilles.
28. Neteja tots els estris que has utilitzat mentre les mandonguilles es refreden.
29. Ja estan llestes per menjar-se-les!