cansaladeria · xarcuteria
plats preparats

receptes cansaladeriapons.com

POLLASTRE AMB MANDONGUILLES I ROVELLONS

Ingredients

1 pollastre, 1/2 kg de rovellons, 2 cebes, farina, Farina, 1/2 got de vi negre, all, julivert i pebre, oli i llard, sal, aigua, 250 g de carn de porc picada (per fer les mandonguilles), 250 g de carn de vedella picada (per les mandonguilles), molla de pa del dia abans (per les mandonguilles), 1 ou (per les mandonguilles), 1 ceba tallada fina (per les mandonguilles), all picat (per les mandonguilles), julivert picat (per les mandonguilles), pebre (per les mandonguilles)

Preparació

Feu les mandonguilles barrejant tots els ingredients, enfarineu-les i fregiu-les.
Salpebreu els trossos de pollastre i enrossiu-los amb oli i llard.
Afegiu-hi la ceba i, quan estigui tova, tireu-hi una mica de farina i remeneu-ho.
Feu la reducció del vi negre i afegiu-hi una mica d'aigua.
A banda, salteu els rovellons amb all i julivert.
Quan faltin 10 minuts per acabar la cocció del pollastre, poseu-hi les mandonguilles i els rovellons i deixeu-ho coure tot junt.

Font: www.gastroteca.cat