

84.- Mandonguilles de la Maria

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/mandonguilles.html>

Des de fa molts anys, la Maria ha cuinat les mandonguilles a casa. Les fa molt bones i sempre ens han agradat molt. I ara he decidit entrar la recepta aquí perquè les nenes les facin a casa seva si volen.

Jo sempre compro la carn picada barreja de vedella i porc i passada dos cops per la màquina. Us poso la recepta per fer servir un Kg de carn picada de tal manera que us poden sortir entre 55 i 60 mandonguilles, depenent de la mida que feu. Podeu pensar que son moltes però com que es poden congelar, ja en tindreu per varies vegades els que sigueu a casa. Normalment, els adults en mengem 4 - 6 cada vegada.

Ingredients

1 Kg de carn picada

3 ous grans

50 ml de llet

50 g de pa ratllat

50 ml tomàquet triturat

1 ceba gran

50 g de farina

Una cullerada de cafè de julivert sec

Pebre negre

Oli d'oliva i sal

Elaboració

Posar la carn picada en un bol gran i afegir-hi els tres ous, la llet, el pa ratllat, una mica de sal, una cullerada de julivert sec, una mica de pebre i una mica de sal. Barrejar-ho molt bé i deixar-ho reposar durant 15 min.

Anar fent les mandonguilles de la mida aproximada d'una pilota de ping-pong. Passar-les per la farina i fregir-les. A mida que es fregeixen es van posant en un altre bol.

Ratllar la ceba i fregir-la una mica sense que canviï de color. Afegir-hi el tomàquet i una mica de sal. Sofregir-lo a foc lent. Un cop cuit, afegir-hi un vas d'aigua i quan bulli posar-hi les mandonguilles i deixar-les coure uns 10 min. Treure-les del foc.

Escalfar-les al moment de servir. Es poden servir soles o amb patates fregides o amb arròs.