

rebost

UEP!  
Com anam?

# Carxofes farcides

## INGREDIENTS:

- 8 carxofes (2 per persona)
- 400 grams de carn de porc picada
- 1 ceba grossa
- 1 tassó de salsa de tomàtiga
- 200 grams de pèsols
- 4 patates
- 4 ous
- 100 grams de galeta salada picada
- Sal i pebre bo
- Moradux
- 1 litre d'aigua
- ½ copeta de conyac



## PROCEDIMENT:

- Per començar, llevarem les fulles, el capoll i la punta a les carxofes.
- Tot d'una, les fregarem amb ½ llimona perquè no tornin negres.
- Bullirem les carxofes amb aigua i, en ésser cuites, les colarem i deixarem que refredin una mica.
- A continuació, amb l'ajuda d'una cullera, llevarem el coret a les carxofes.
- En tenir les carxofes buides, prepararem el farcit. Dins d'un ribell, tremparem la carn picada amb sal, pebre bo, moradux picat i dos ous. Llavors, ho remenarem tot perquè es mescli bé.
- Tot seguit, omplirem les carxofes ben plenes amb la carn trempada i, després, les arrebossarem amb dues capes de galeta picada i una d'ou batut fins que quedin ben recobertes.

# rebost

VEP!  
Com anam?

- Encalentirem oli en una paella i, quan sigui ben calent, hi fregirem les carxofes. Les fregirem primer cap per avall i després per l'alta banda. I, llavors, les reservarem.
- Mentrestant, pelarem i xaparem a cantons 4 patates, les salarem i les fregirem en una altra paella. Quan siguin cuites, les reservarem.
- Ara serà el moment de fer el sofrit d'acompanyament del plat: xaparem una ceba a daus petits i la sofregirem dins d'una greixonera.
- Quan la ceba sigui daurada, hi abocarem un tassó de salsa de tomàtiga, sal, moraduix i pebre bo. Hi donarem un parell de remenades i hi abocarem un litre d'aigua.
- En bullir el brou, hi afegirem els pèsols i ½ copeta de conyac. Deixarem que bulli tot plegat durant uns 10 minuts i, tot d'una, hi incorporarem les patates fregides i les carxofes farcides i fregides.
- Finalment, deixarem que cogui tot el conjunt per 15 minuts i ja tendrem llestes les nostres carxofes farcides.
- Bon profit!