

rebost

VEP!  
Com anam?

# Granada mallorquina

## INGREDIENTS:

- 2 albergínies grosses
- 1 manat de grells
- 2 pebres verds
- 6 ous
- 1 tassó de llet sencera
- sal
- oli d'oliva
- nou moscada
- canyella
- pebre bo
- 2 cebes blanques
- 1 quilo de tomàtiga capolada
- mel
- pa ratllat



## PROCEDIMENT:

- Primerament, xaparem els grells a bocins petits i els pebres verds i les albergínies a daus.
- Tot seguit, encalentirem oli dins d'una greixonera i passarem a sofregir-hi la ceba.
- En tenir la ceba fluixa, afegirem els pebres i les albergínies al sofrit. Donarem una remolcada a les verdures i ho tremparem tot amb un pessic de sal i 3 cullerades de mel.
- Llavors, deixarem que cogui el conjunt durant 10-15 minuts (tenint en compte que les verdures no han de quedar massa cuites).

# rebost

VEP!  
Com anam?

- Mentrestant, prepararem un bany de Maria: omplirem d'aigua una font fins a la meitat i l'encalentirem dins del forn a 200°.
- Paral·lelament, dins d'un ribell, batrem 6 ous, els tremparem amb un pessic de sal, pebre bo, clau, canyella i nou moscada i hi afegirem un tassó de llet. Ho remenarem una mica i, tot d'una, abocarem el sofrit de les verdures dins del ribell i procedirem a mesclar-ho tot.
- A continuació, untarem les parets d'un motlo de vidre rectangular amb un poc d'oli i després les empolsimarem amb pa ratllat.
- En tenir el motlo preparat, abocarem la nostra mescla dins.
- Ara serà el moment de coure al bany de Maria la granada. Ficarem el motlo dins de la font amb aigua calenta per enfornar-lo durant 1 hora a 180°.
- D'altra banda, prepararem la salsa que acompanyarà a la granada: xaparem dues cebes a mitges llunes molt fines i, tot d'una, les sofregirem en una paella amb oli juntament amb 1 quilo de tomàtiga capolada, un pessic de sal i dues cullerades de mel. Taparem la greixonera i courem la salsa a foc baix durant 20 minuts.
- A l'hora d'emplatar, servirem una tallada generosa de granada acompanyada amb dues bones cullerades de salsa.
- Bon profit!