

rebost

UEP!
Com anam?

Frit de me

INGREDIENTS:

- 8 patates petites
- freixura de me
- 200 grams de sang de me
- 3 carxofes
- 8 grells
- ¼ de colflori
- alls
- llorer
- 1 manat de fonoll
- pebre bo
- pebres de cirereta



PROCEDIMENT:

- Per començar, pelarem les patates i les xaparem a daus petits. I, en una paella, amb un bon rajolí d'oli, les fregirem amb sal, 5 alls i 2 fulles de llorer. Quant estiguin fetes, les traurem i les passarem a una greixonera.
- A continuació, llevarem un poc d'oli de la paella i hi fregirem la freixura de me. També hi ficarem: un parell d'alls, 2 fulles de llorer, 1 pebre de cirereta, sal i pebre. Hi fregiren la carn fins que sigui cuita al nostre gust i, llavors, la reservarem dins la greixonera.
- A rengló seguit, xaparem la colflori i les carxofes i les fregirem dins la paella, en el mateix oli de la freixura i de les patates, juntament amb: 2 alls, 2 fulles de llorer, 1 pebre de cirereta i sal i pebre bo al gust.
- Tot d'una, tallarem els grells, i en tenir la verdura anterior quasi cuita, els afegirem al sofrit.

rebost

VEP!
Com anam?

- Aleshores, hi afegirem també un manat de fonoll i la sang de me.
- Finalment, abocarem la verdura dins la greixonera, damunt de les patates i de la freixura, i ho mesclarem ben mesclat; remenant durant uns minuts perquè tot agafi bon gustet.
- Bon profit!