

rebost

VEP!
Com anam?

Burballes amb xot

INGREDIENTS:

- 750 grams de tallades de xot
- 1 ceba
- 2 alls
- 1 tomàtiga de ramellet
- ½ porro
- 150 grams de mongetes
- 2 carxofes
- 1 patata
- ½ colflori
- 100 grams de xítxeros
- 100 grams de fesols-fava
- 2 litres d'aigua
- sal
- pebre bo
- colorant
- oli d'oliva
- 250 grams de burballes llises



PROCEDIMENT:

- Primerament, xaparem la ceba, el porro, els alls i la tomàtiga a daus ben petitons.
- A continuació, encalentirem oli dins d'una greixonera i, llavors, hi sofregirem la ceba, el porro i els alls.
- En ésser la ceba fluixa, hi agregarem la tomàtiga triturada i un pessic de sal.
- Farem un parell de remolcades al sofrit i, després, hi afegirem la carn i la salpebrarem al gust.

rebost

VEP!
Com anam?

- Entre i entre, prepararem la resta de les verdures: a les mongetes els traurem les puntes i les farem a bocins, als fesols-fava els llevarem els fils i els xaparem en tres trossos, pelarem els xítxeros i pelarem i tallarem a daus les carxofes.
- Quan la carn sigui ben daurada, serà el moment d'incorporar-hi els pèsols, les mongetes, les carxofes, els fesols-fava.
- Deixarem que cogui una estoneta tot plegat i, a continuació, farem brou abocant-hi dos litres d'aigua, sal i una mica de colorant.
- Mentrestant, pelarem i xaparem a cantons les patates i la colflori i, quan el brou trenqui el bull, les afegirem dins la greixonera.
- Passats 10 minuts de cocció, agregarem el darrer i principal ingredient: les burballes.
- Deixarem que cogui tot el conjunt durant 10-15 minuts i llestos.
- Bon profit!