

rebost

VEPI!
Com anam?

Ofegat dolç

INGREDIENTS:

- ½ quilo de carn magra de porc
- 2 moniatos blancs
- 1 canó de canyella
- canyella en pols
- 200 grams de sucre
- sal
- pebre bo
- saïm
- aigua tèbia



PROCEDIMENT:

- Primerament, pelarem els moniatos, els xaparem a rodanxes i els anirem posant dins d'un ribell amb aigua i suc de llimona per evitar que tornin negres.
- A continuació, encalentirem saïm dins d'una paella i hi sofregirem els moniatos.
- En tenir fets els moniatos, els traurem i els reservarem per després.
- Tot d'una, xaparem la carn a daus petits i la sofregirem, dins d'una greixonera, amb una miconna de saïm.
- Llavors, tremparem la carn amb un polsim de sal i pebre bo i, quan sigui ben daurada, serà el moment d'incorporar-hi els moniatos cuits i d'abocar-hi l'aigua tèbia -tap no tap- i afegir-hi un canó de canyella i un bocí de clovella de llimona.
- Esperarem que tot plegat bulli i faci xup-xup durant 5-10 minuts i, aleshores, agregarem el sucre.

rebost

VEP!
Com anam?

- Donarem unes remenades a tot el conjunt i, quan el sucre quedi confitat i hagi fet bona melassa, aquest ofegat dolç serà llest per servir i degustar.
- Bon profit!