

rebost

VEP!
Com anam?

Burballes amb llebre

INGREDIENTS:

- ½ llebre
- 200 grams de costelles de porc
- 50 grams de mongeta plana
- 50 grams de mongeta rodona
- 50 grams de tirabecs
- 100 grams de picornells
- 100 grams d'esclata-sangs
- 1 carxofa
- ½ ceba
- 2 tomàtiques de ramellet
- 2 pebres de cirereta
- 2 alls
- pebre bo
- sal
- 4 espècies
- colorant alimentari
- oli d'oliva
- julivert
- 1 litre d'aigua tèbia
- 300 grams de burballes / fideus



PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà trossejar la llebre i les costelles de porc i trempar-ne tots els bocins amb sal i pebre bo.
- A continuació, encalentirem oli dins d'una greixonera i passarem a sofregir en primer lloc, la llebre.

rebost

VEP!
Com anam?

- Paral·lelament, prepararem les verdures: llevarem els fils i xaparem a bocins les mongetes i els tirabecs; tallarem i pelarem la carxofa, conservant-ne el tronxo; esbocinarem els esclata-sangs i picornells a mà; i per últim, pelarem i xaparem a bocins petits la ceba i les tomàtiques.
- Quan la llebre sigui mig cuita, traurem el fetge i el reservarem per després fer-ne una picada.
- A rengló seguit, incorporarem la costella i, després de donar-li unes remenades, afegirem la ceba i la tomàtiga per fer un bon sofrit.
- Quan la ceba sigui fluixa, afegirem les mongetes, els tirabecs i la carxofa i ho tremparem amb un bon pessic d'espècies i sal.
- Tot d'una, ficarem l'aigua, unes grapades de sal i dos pebres de cirereta xapats per la meitat. I esperarem que bulli tot plegat durant 30-40 minuts.
- Mentrestant, prepararem una picada amb fetge, all i julivert.
- Quan el contingut de la greixonera hagi bullit així com toca, serà el moment d'abocar-hi els esclata-sangs i els picornells perquè hi coguin uns minutets.
- Finalment, tirarem les burballes i les adobarem amb la picada i amb un pessic de colorant.
- Al cap de 7 minuts, aturarem el foc i deixarem que el conjunt reposi durant 10 minuts més abans de servir les racions.
- **Bon profit!**