Mandonguilles amb Pèsols

Gastronomia | 09-08-2024 | 19:26



Mandonguilles amb Pèsols / Karlos Arguiñano

Les mandonguilles amb pèsols són un plat molt popular a Catalunya, amb èxit assegurat tant entre petits com grans. A les comarques de Girona se'n diuen "pilotilles", a la Catalunya Nord "boles de picolat", a les Balears "pilotes", i al País Valencià "tarongetes" o "fassedures". Aquest plat és molt present a tota la Mediterrània: es pot trobar a Turquia, Grècia, el Magrib... A Algèria també es preparen amb pèsols. En aquests països, sovint es fan amb carn de xai o de vedella.

Ingredients

½ kg de carn magra de porc
½ kg de carn magra de vedella
150 g de cansalada grassa
2 ous
Oli
2 cebes mitjanes
4 tomàquets
3 alls
Julivert
50 g de pa ratllat
Farina
½ kg de pèsols
Picada: 2 alls, 1 carquinyoli o ametllat, 40 g d?ametlles o avellanes, uns brins de safrà, ½ copa de vi ranci
Sal

Elaboració

Piqueu bé la carn de porc, la de vedella i la cansalada. Poseu la carn en un bol i afegiu-hi els ous, el pa ratllat, l'all i el julivert ben picats amb un ganivet o una mitja lluna. Assaoneu-ho amb sal i pebre, barregeu-ho bé i feu-ne boles o mandonguilles de la mida d?un albercoc, que enfarinareu. Poseu una paella al foc amb oli abundant. Quan estigui calent, fregiu-hi les mandonguilles. Un cop daurades, passeu-les a una altra cassola, després de col·locar-les sobre paper absorbent.

Amb el mateix oli de la paella, feu un sofregit amb la ceba, tallada molt fina, i el tomàquet, sense pells ni llavors, i una mica d?all i julivert picat, si voleu. Afegiu-hi el vi ranci i deixeu que es redueixi. Mulleu-ho amb una mica d?aigua i deixeu-ho coure uns minuts. Banyeu les mandonguilles amb aquesta salsa. Afegiu-hi els pèsols bullits i una picada feta amb el safrà, les ametlles i els carquinyolis. Saleu i deixeu-ho coure a foc lent durant mitja hora o fins que estigui al punt.

Notes

Podeu variar la picada afegint-hi pinyons, pa fregit, julivert, etc. Al farcit, s?hi pot posar una mica de canyella, una idea excel·lent.

A Mallorca, també es preparen només amb carn de porc. A més, es poden fer amb salsa de tomàquet i combinar-se amb sèpia, xai, pollastre, entre d'altres.

Autor: Jaume Fàbrega