Les mandonguilles amb salsa de tomàquet, un plat tradicional imprescindible

Gastronomia | 25-11-2024 | 22:34



Mandonguilles amb salsa de tomàquet

A totes les terres de parla catalana, des del Rosselló fins a l?Horta de València, les mandonguilles ?també conegudes com pilotilles, boles, pilotes, bolilles o taronges? són protagonistes de nombroses receptes. Aquest plat tradicional es pot gaudir sol o acompanyat de pèsols, carxofes, patates, mongetes, arròs, escudella, sèpia, cargols i fins i tot en combinacions de "mar i muntanya". Les mandonguilles també són habituals amb salsa de tomàquet o en jardineres de verdures amb pèsols i dauets de pastanaga i patata.

Als receptaris monacals, les mandonguilles són un plat recurrent. De fet, se?n feien variants amb carn de xai, similars a les köfte dels països àrabs, Turquia i el Magrib. Francesc Roger, a L?Art de la cuina, inclou una recepta d??Escudella de pilotes? com a exemple de la versatilitat d?aquest plat.

Ingredients

½ kg de carn picada de porc i vedella
2 grans d?all
Julivert
Sal i pebre
2 ous
50 g de pa ratllat
Oli
4 tomàquets grossos
Aigua o brou

Elaboració

Prepareu les mandonguilles: Barregeu la carn picada amb sal, pebre, pa ratllat, all i julivert picats i un rovell d?ou. Doneu forma a les mandonguilles, de la mida aproximada d?un ou petit.
Arrebosseu-les: Passeu les mandonguilles per ou batut i després per una mescla de pa ratllat, all i julivert picats.
Fregiu-les: En una paella amb oli calent, fregiu les mandonguilles fins que quedin daurades.
Prepareu la salsa de tomàquet: En una altra paella, sofregiu els tomàquets pelats i triturats amb una mica d?oli i, opcionalment, un gra d?all. Afegiu-hi una mica d?aigua si la salsa és massa espessa.
Cuina final: Poseu les mandonguilles i la salsa en una cassola i deixeu-les coure a foc baix durant uns 10 minuts perquè agafin tot el sabor.

Notes

Podeu substituir la carn picada per una barreja de vedella i botifarra (llonganissa) a parts iguals.
Una mica de cansalada grassa picada aporta més suavitat a la barreja.
A la pasta també s?hi poden afegir espècies com la canyella o ingredients com els pinyons per donar un toc especial.

Les mandonguilles amb salsa de tomàquet són un plat senzill però exquisit que forma part de l?essència de la cuina catalana. Un exemple més de com la tradició i la senzillesa poden crear autèntiques delícies. Bon profit!

Autor: Jaume Fàbrega