

TIRÓ AMB NAPS



Ingredients

1 tiró (ànec) trossejat
500 g de naps de Cerdanya
3 tomàquets ratllats
1 ceba trinxada
Un manat d'herbes: llorer, farigola,
canyella
Farina / Sal / Pebre / Oli / Aigua

Per fer la picada:

2 grans d'all
1 carquinyoli
Un grapatet d'ametlles torrades
Un raig de vi ranci

Elaboració

Salpebreu i enrossiu l'ànec en una cassola i reserveu-lo. En la mateixa cassola feu el sofregit de ceba i tomàquet. Afegiu-hi el tiró, mulleu-lo amb aigua i deixeu-ho coure lentament. Peleu, bulliu, enfarineu i fregiu els naps. Afegiu-los a la cassola mitja hora abans d'acabar la cocció, juntament amb la picada deixatada amb vi ranci.

Autor

[Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica](#)