

Mandonguilles de vedella ecològica de La Cerdanya de Ecopyrene amb gambes i bolets de temporada



Ingredients

Recepta per 4 persones:

- 0,6 Kg de culata picada de vedella ecològica de la Cerdanya d'Ecopirene
- 4 ous ecològics de Cal Grauet
- 5 gr de molla de pa
- 2 ml de llet
- 4 dents d'all
- 1 manat de julivert fresc
- 100 gr de farina
- 2 l de brou fosc de vedella
- 12 gambes grosses
- 200 gr de bolets de temporada

Elaboració

Barregem la culata ecològica picada, els ous, la molla de pa remullada en la llet i escorreguda, els alls picats fi i el julivert picat molt fi. Rectifiquem de sal i pebre al gust. Fem pilotes de 35-40 grams. Fregim les mandonguilles en oli de oliva ben roent fins que quedin daurades per fora i crues per dintre. Finalment les courem en el brou fosc de vedella fins que quedin tendres i les reservem. Colem el caldo i el reduïm fins a arribar al sabor i textura desitjats. Per altre banda netegem be els bolets de temporada i pelem les gambes. Saltegem lleugerament el bolets i les gambes i les salpebrem al gust. Els reservem. Desglacem aquest saltejat amb una mica de brou reduït i ho aboquem colat a les mandonguilles. Finalment presentem les mandonguilles amb la salsa reduïda. Els bolets i les gambes saltejades i una mica crues per sobre de les mandonguilles i finalment un polsim de julivert fresc picat molt fi.

Autor

[Cal Jet de Ger](#)