



RECETAS

PILOTES AMB SALSA D'AMETLLES

Per fer ses **pilotes** hi ha que mesclar

- 500gr carn capolada de vedell i porc, meitat de cada
- 1 grà d'all rallat
- 1 trosset de ceba rallada
- 1 troç de pa sense conna banyat amb llet
- 1 ou
- Julivert picat petit
- Un pessiguet molt petit d'espícies lletres blaves de ca na Vazquez
- 1 pessic de sal

Fer ses pilotetes: perquè no s'aferrin banyar ses mans amb un poc de vinagre. Fregir-les un poquet enfarinades

Fer **sofrit** amb

- 1 ceba
- 1 grà d'all
- 1 trosset de pebre verd
- 1 tomatigueta

Dins un tià de terra o una cacerola posar un bon raig d'oli i anar afegint, per aquest ordre, els alls, el pebre verd, la ceba i la tomàtiga. Salar al gust.

Posar dins un tià ses pilotes, tapar-les d'aigua i quan agafa es bull afegir es sofrit.

Després fer una picada amb 70gr d'ametlla torrada, 2 grans d'all torrats i 5 galetes Maria, i afegir-ho al tià que torni agafar es bull i coure una estoneta més fins que s'espesseixi un poc

Si es fan un dia per s'altra, i reposen, millor