

## La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

### CALAMARSONS SALTATS AMB CARXOFES

Ingredients: (per a 4 persones)

- 600 g de calamarsons
- 6 unitats de carxofes
- 2 dl d'oli d'oliva
- 1 raig de brandy
- Picada (all i julivert)
- Sal i pebre blanc

Elaboració:

Per fer els calamarsons amb carxofes, agafeu els calamarsons i netegeu-los, traieu la barqueta i renteu-los bé sota l'aixeta, ja que de vegades porten fang. Tot seguit netegeu les carxofes, deixant el cor i talleu-lo en 8 o 10 trossos i salteu en una paella amb una mica d'oli.

A part, poseu oli d'oliva en una cassola; quan l'oli estigui roent, tireu-hi els calamarsons i salteu-los.

Tot seguit, afegiu-hi una mica d'all i julivert i flamegeu-ho amb un bon raig de brandy. Per últim, afegiu-hi les carxofes i deixeu-ho coure un minut tot junt. Ja ho teniu apunt.



Tel. 977 68 29 38  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell