

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Sopa de mandonguilles

Ingredients: (per a 10 persones)

- 3 litres de brou de pollastre
- 5 cuixes de pollastre
- 70g de mantega
- 70g de farina
- 4 rovells d'ou

Per la pasta de la carn picada:

- 500g de carn picada de vedella
- 500g de carn picada de porc
- 2 ous
- ½ ceba tallada molt petita
- 4 grans d'all trinxats ben menuts
- 3 o 4 brins de julivert picats ben fins
- molla de pa remullada amb llet
- 1 cullerada petita de mostassa
- 1 xarrup de vi de xerès
- Pebre negre mòlt
- Sal

Resta d'ingredients: (picada)

- Pa torrat una mica esmicolat
- Picada d'ametlles torrades
- All picat ben fi
- Julivert picat ben fi

Elaboració:

Les mandonguilles són, potser, les reines de la carn picada i es presenten de moltes variacions. Segons el tipus de plat que vulguem preparar es fan més grosses o més petites. Sempre les hem d'enfarinar i, segons la mena de guisat, les podeu daurar a la paella o bé les podeu tirar enfarinades a l'olla.

Recordeu que per preparar la pasta de carn picada heu de pastar bé tots els ingredients, fins que quedi una barreja homogènia i amorosa.

Per preparar aquesta sopa és millor que feu les mandonguilles petites. Enfarineu-les i, sense fregir-les, tireu-les a l'olla quan el brou de pollastre bulli amb alegria, conjuntament amb les cuixes de pollastre esmicolades, que hem cuit a l'hora de fer el brou, deixeu coure uns 15 minuts, prepareu apart un roux, amb la mantega fosa a foc lent i després la farina, remeneu 3 minuts i ho afegiu al brou, després afegiu la picada, i deixeu coure 5 minuts més, rectifiqueu de sal i pebre, un cop la tinguem fora del foc afegiu els rovells d'ou i remeneu. Un cop fet aquest pas, ja no pot tornar a bullir ja que sinó l'ou es quallaria.



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