

POTATGE DE CIGRONS AL MEU GUST

D. M. 3ºESO



TEMPS D'ELABORACIÓ: 65 minuts

INGREDIENTS I QUANTITATS PER A 4 PERSONES

- 400 grams de cigrons secs
- 2 creïlles mitjanes o una gran
- 1 ceba gran
- 2 alls
- 2 carlotes
- 2 ous
- Julivert
- Unes 12 ametles
- Aigua
- Oli d'oliva
- Sal al gust

VARIANTS: Hi podeu afegir uns trossos de carn de titot (A casa ensagrada més sense carn)

ELABORACIÓ

- Posem en remull els cigrons secs amb almenys el triple d'aigua que de cigrons. Ho deixem tota la nit.
- Colem els cigrons, els rentem i els posem en l'olla ràpida amb prou d'aigua i sal, durant uns 40 minuts.
- Trossegem les carlotes i piquem l'all i la ceba.
- Fem un sofregit amb la ceba, les carlotes i 'all.
- Introduïm el sofregit a l'olla junt amb els 2 creïlles a trossos, durant uns 15 minuts més.
- Piquem en el morter les ametles, el julivert i un all.
- Bullim els ous.
- Afegim la picada a l'olla i ho deixem a foc lent uns 10 minuts.
- Finalment incorporem els ous en trossos als plats.

COST ECONÒMIC : Aproximadament 3 euros

DIFICULTAT : Fàcil