

## Mandonguilles de gall del Penedès IGP, foie i sípia

Recepta: Restaurant Montrubí (L'Alt Penedès)

### INGREDIENTS (per a 6 pers.)

- . 3 Pits Gall del Penedès IGP
- . 2 Sípies
- . 50 gr. Foie gras mig cuit
- . 1 ceba Figueres
- . 1 pebrot vermell
- . 1 pebrot verd
- . 1 gra d'all
- . 1 ou
- . 1 llesca de pa
- . Julivert
- . Farina de cigró
- . Oli de Girasol
- . Sal
- . Pebre

### ELABORACIÓ

1. Netejar i coure les sípies. Un cop marcades, afegir la ceba i pebrots tallats a quadrats.
2. Mullar el pa i tallar els pits de gall a quadrats petits, l'all, el julivert i incorporar tot junt. Incorporar la molla de pa, el foie, l'ou, sal i pebre. Barrejar i deixar madurar.
3. Fer mandonguilles amb farina de cigró i fregir en abundant oli, escórrer i incorporar a la sípia (que ja estarà cuita). Deixar fer xup-xup 5 minuts. Reservar.

### OBSERVACIONS

- Mullar la sípia i verdures amb aigua per facilitar la cocció i evitar que es cremin.