

Mandonguilles amb salsa de pastanaga i poma

Ingredients: (3 persones)

Per a les mandonguilles:

- 400g de carn picada de pollastre
- 1 cullerada d'oli d'oliva verge extra
- 1 ou
- All i julivert
- Sal i pebre al gust
- Pa ratllat

Per a la salsa:

- 1 ceba gran
- 2 pastanagues mitjanes
- 1 poma
- 1 gra d'all
- 1/2 gotet de vi blanc
- Sal al gust

Elaboració:

De les mandonguilles:

Col·locar la carn picada de pollastre en un bol i afegir l'ou, l'oli d'oliva, l'all i julivert picat, pebre i sal.

Barrejar a poc a poc i afegir el pa ratllat mica en mica, fins que la massa es pugui treballar bé i permeti donar forma arrodonida a les mandonguilles. (amb unes gotes d'oli a la mà es treballa millor la massa).

Fregir les mandonguilles a la paella fins que agafin color daurat.

De la salsa:

A la mateixa paella on hem fregit les mandonguilles, amb una part de l'oli de fregir, sofregim la ceba i un gra d'all prèviament ratllats.

Afegim la pastanaga i la poma també ratllades, i seguim sofregint fins que tots els ingredients estiguin cuits.

Incorporem mig gotet de vi blanc, i deixem coure fins que s'evapori. Afegir una mica d'aigua i salar. Deixar coure uns minuts més.

Retirem del foc i triturarem la salsa ben fina. Si ha quedat molt espessa, podem afegir una mica d'aigua.

Abocar la salsa sobre les mandonguilles que havíem reservat a la cassola, i deixar reposar a foc mig-baix durant uns 30 minuts, i ja estarà acabat i llest per servir.