

	Hivern		Primavera	x	Estiu	x	Tardor
--	--------	--	-----------	---	-------	---	--------

Guisat de primavera			
Ingredients	<b>Amb sèpia i mandonguilles</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300gr de pèsols tendres o bolets (segons temporada)</li> <li>• 2 patates grans</li> <li>• 1 ou</li> <li>• pa torrat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina</li> <li>• Ceba de Figueres</li> <li>• 2 cullerades de tomata triturada</li> <li>• orenga</li> <li>• 1 botifarra crua</li> </ul>	
Durada	1h 30min	<b>Nº Plats</b>	4
Utensilis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cassola de terra</li> <li>• Bol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella</li> </ul>	
Preparació	<p>Possem la sèpia a la cassola i la fem a foc lent. Afegim la ceba trosdejada. Quan estigui tot ros hi posem les dues cullerades de tomata triturada i afegim patates fetes a daus i els pessols o els bolets (segons temporada). Ho tapem.</p> <p>Batem un ou, hi posem la botifarra crua (sense pell) i barregem. Afegim pa torrat i barregem fins que quedi tou.</p> <p>Fem mandonguilles, més aviat petites i les passem per farina. Seguidament les fregim amb oli ben calent, que quedin rosses.</p> <p>Quan les patates i els pèsols de la cassola estiguin gairebé cuits hi afegim les mandonguilles i orenga. Provem de sal i n'afegim si és necessari. Deixem bullir uns 10 minuts amb la cassola tapada.</p>		