

MANDONGUILLES AMB CASTANYES I BOLETS

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Una recepta de tardor gustosa, tradicional i molt reconfortant. Les mandonguilles tendres es combinen amb castanyes i bolets en una salsa plena de profunditat amb vi ranci.

Temps: 75 minuts

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- 250 g carn de porc + 250 g carn de vedella picades
- 300 g de castanyes cuites i pelades
- 300 g de bolets variats
- 3-4 cullerades de ceba confitada
- 1 pastanaga i 1 tomàquet madur
- 1 copa de vi ranci i brou de carn
- Pa ratllat, llet, ou, julivert, farina
- Oli d'oliva verge extra, sal i pebre negre

PAS 1

Posem la molla de pa en remull amb la llet fins que quedi ben estovada. En un bol gran, barregem la carn de porc i la carn de vedella amb l'all picat, el julivert, l'ou, la molla de pa escorreguda, sal i pebre negre.

PAS 2

Treballem la massa fins que tots els ingredients quedin ben integrats. Formem les mandonguilles, les enfarinem lleugerament i les fregim en una paella amb oli d'oliva verge extra fins que quedin daurades. Les reservem sobre paper absorbent.

PAS 3

En una cassola amb oli d'oliva, sofregim la pastanaga tallada petita, el tomàquet ratllat i els grans d'all picats.

PAS 4

Afegim la ceba confitada i la copa de vi ranci. Deixem reduir uns minuts a foc suau perquè s'evapori l'alcohol i la salsa agafi intensitat.

PAS 5

Si volem una salsa més lligada, hi afegim una culleradeta de farina i la remenem bé. Mullem amb una mica de brou de carn i deixem que faci xup-xup uns minuts.

PAS 6

Incorporem les mandonguilles, les castanyes cuites i pelades i els bolets variats. Deixem coure tot plegat durant 10-12 minuts, a foc suau, perquè les mandonguilles s'impregnin bé de la salsa.

PAS 7

Apaguem el foc i deixem reposar el plat uns minuts abans de servir-lo. Si es prepara d'un dia per l'altre, encara quedarà més gustós.

EL SECRET DEL XEF

Aquest és un plat que guanya molt amb el repòs. Preparar-lo el dia abans permet que la salsa agafi més cos i que les castanyes i els bolets comparteixi millor tots els sabors. Per espessir la salsa, prova una picada de castanyes,