

MANDONGUILLES AMB BOLETS

INGREDIENTS:

600 gr de carn picada al gust
1 ou
1 molla de pa remullat en llet
1 all i julivert picat
1 ceba més 1 all més 3 tomàquets madurs
50cc de vi blanc dolç
Farina, sal, oli, pebre
200 gr de bolets
Brou de verdures

PREPARACIÓ:

Barregeu la carn picada amb l'ou, el pa, l'all i el julivert, salpebreu-ho, feu-ne petites boles, passeu-les per farina i fregiu-les en una cassola amb oli, retireu-les i en la mateixa cassola salteu-hi la ceba picada i l'all, deixeu-les confitar, afegir el vi, deixar evaporar i posar el tomàquet ratllat, deixar uns minuts afegir el brou de verdures i les mandonguilles, introduir al forn calent a 180 ° durant 40 minuts.

Salteu en una paella els bolets i afegiu-los a les mandonguilles i deixeu-ho cinc minuts més al forn.

Bon Profit

Antonia

