



## MENÚ 2

dinar

Mandonguilles amb cigrons

Formatge fresc  
amb melmelada  
de taronja

# Mandonguilles amb cigrons

## ingredients



## Ingredients per a 2 persones

- 8 mandonguilles (150 g)
- 1 pot de cigrons cuits (400 g)
- 1 got de brou (200 ml)
- 2 cullerades soperes de salsa de tomàquet (40 g)
- 4 cullerades soperes d'oli d'oliva (40 g)
- sal

## Elaboració (25 minuts)

- 1 En una cassola amb oli, poseu-hi les mandonguilles a coure fins que quedin rosses.
- 2 Afegiu-hi la salsa de tomàquet i la sofregiu amb les mandonguilles.
- 3 Escorreu els cigrons, renteu-los amb una mica d'aigua i afegiu-los a la cassola.
- 4 Afegiu-hi el brou i deixeu-ho coure de 10 a 15 minuts a foc lent.

## estris



cassola



escorredor



cullera

## !!! Idees

**Presentació:** Cal servir-ho ben calent.

**Consell pràctic:** Si no teniu brou podeu afegir-hi aigua.



Diputació  
Barcelona