

MANDONGUILLES DE VEDELLA



INGREDIENTS:

- 400g de mandonguilles de vedella.
- 1 ceba.
- 2 pebrots verds.
- 1 pebrot vermell.
- 1 pastanaga.
- 1 patata.
- Tomàquet.
- Oli i sal.
- Alls.
- 50 g pèsols.
- 50 g xampinyons.
- 1 fulla de llorer.

PREPARACIÓ:

Primer de tot, arrebossem les mandonguilles amb pa ratllat i les fregim. Seguidament sofregim totes les verdures, prèviament tallades, en una cassola amb un raig d'oli d'oliva. Un cop sofregides s'afegeix el tomàquet, les mandonguilles, la fulla de llorer i es cobreix amb aigua i es deixa coure. Finalment s'afegeixen patates tallades a dau i prèviament fregides.