

# ressò *mont-rogenç*

## SÍPIA DOLÇA I PIQUENTA

13-04-2018

Carme Medico

### **Ingredients:**

- sípia
- ametlles torrades
- 1 cabeça d'all
- 1 tomaca escalivada
- 1 presa de xocolata per coure
- 2 galetes Maria
- oli d'oliva
- sal
- 2 bitxos

### **Elaboració:**

Es neteja la sípia i es fa bullir fins a estar cuita. Es fiquen al morter, ametlles torrades i una cabeça d'all. Es posa a estamordir, a més, una tomaca escalivada, una presa de xocolata de coure i un parell de galetes (Maria). Tot això es pica al morter, menys el tomàquet que es picarà al final.

En una cassola de terrissa s'hi posa oli i, en estar calent, s'hi posa tota la picada i, quan es veu que ja està sofregit, s'hi diposita la sípia tallada a trossos. Un parell o tres de remenades i s'hi posa aigua fins a cobrir la sípia més aviat justa. S'hi afegeixen dos bitxos i la sal corresponent.

*(Ressò 48, pàg.36)*

