

ressò *mont-roigenc*

CONILL AMB ROMESCO

... Sara Gairal Nogués

5-11-2020

Ingredients (per a 4 persones):

- 1 conill tallat a quarts
- 1 dl. de nata
- 1 litre de romesco
- 100 g de farina
- ¼ de litre d'oli de gira-sol
- sal
- pebre

Elaboració:

Abans de res, salpebrarem el conill, el passarem per la farina i el fregirem. Quan ja estigui fregit, el posarem en una cassola de fang i hi afegirem la salsa de romesco. Ho deixarem coure uns 40 minuts. Quan ja estigui cuit, hi abocarem la nata líquida i ho posarem a punt de sal i pebre. Després d'això, es remena una mica perquè tot es barregi. Ja estarà a punt per llepar-nos els dits.

(Ressò 55, pàg.41)

