



## *Mandonguilles amb calamars farcits d'espínacs a la catalana*

### *Ració per a 4 persones*

- 8 calamars mitjans.
- 100 grams d'espínacs frescos.
- 2 talls de cansalada.
- Pinyons i panses.
- 3 cebes mitjanes.
- 2 dents d'all.
- Julivert.
- 1 ou petit.
- 50 grams de pa ratllat.
- Farina blanca.
- ¼ de litre de brou de peix.
- ¼ de litre de brou de pollastre.
- 1 pebrot verd.
- 6 tomàquets canaris.
- 1 picada.
- 150 grams de carn picada de porc.
- 150 grams de carn picada de vedella.
- 

### *Elaboració*

- 1- Barregem la carn de porc i la de vedella i afegim 1 ceba picada (prèviament confitada), l'all i el julivert picat, l'ou i el pa ratllat fins aconseguir que la massa no s'enganxi a les mans.
- 2- Un cop hem acabat la massa fem les mandonguilles de la mida desitjada, les fregim (sense acabar-les de coure) i les reservem.
- 3- Saltegem la cansalada, els pinyons, les panses, els espínacs, les potes dels calamars i reservem.
- 4- Farcim els calamars amb els espínacs a la catalana i amb l'ajuda d'un escuradents els tanquem. Seguidament els marquem a la paella, sense acabar-los de coure, i reservem.
- 5- En una paella fem el sofregit amb la ceba, el pebrot verd i el tomàquet triturat. Un cop fet el sofregit, afegim els dos tipus de brou i la picada (recomanem posar a la picada una mica de xocolata, per potenciar el sabor).
- 6- Quan comenci a bullir, afegim els calamars farcits i les mandonguilles fins que s'acabin de coure.