

MANDONGUILLES AMB ALBERGÍNIES I CIGRONS

Ingredients per a 4 persones (700 calories per ració)

600 gr de mandonguilles(50%vedella 50%porc) si pot ser recobertes amb mantellina.

800 gr d'albergínia tallada a trossos mitjans

500 gr de cigrons cuits

300 gr de ceba tallada a trossos petits

200 gr de tomata ratllada

Oli d'oliva, sal i pebre negre.

En una cassola amb abundant oli d'oliva daurar les mandonguilles i reservar. En el mateix oli sofregir l'albergínia i la ceba a foc suau durant uns 25 minuts fins que s'estovin; adjuntar la tomata, salpebrar i al cap de cinc minuts afegir els cigrons i les mandonguilles, cinc minuts més i ja ho teniu.



Ingredients



Mandonguilles amb albergínies i cigrons