

Cigrons amb ou dur



Aquest plat ens el feia la mama molt sovint a l'hivern. Ens encanten

Per a 4 persones

Temps: 35 min.

Ingredients:

- – 1 kg. de cigrons bullits
- – 1 ceba grossa
- – 1 fulla de llorer
- – 1 cullerada de pebre negre en gra
- – 50 gr. d'ametlles torrades
- – Sal i oli
- – 250 cc d'aigua
- – 4 ous durs



Elaboració:

PAS 1: Tallem la ceba petita i la posem en una paella amb oli i fem un sofregit fosc. Primer la fem a foc fort perque agafi el color ràpid.

PAS 2: Quan ja és marrosona, s'abaixa el foc, afegim la fulla de llorer i es cobreix d'aigua.

PAS 3: Es deixa coure així fins que es beu l'aigua i la ceba queda tova i lluent.

PAS 4: Afegim els cigrons i el pebre. Hi tirem la meitat de l'aigua.

PAS 5: Amb l'altra meitat fem la picada amb les ametlles i afegim la picada a la cocció.

PAS 6: Posem els ous durs tallats a quarts i se serveix.











Bon Profit!