

Mandonguilles amb patates i pèsols



És una recepta senzilla pel dia a dia que anem tant atrafegats. Es fan quasi bé soles i en mitja hora ja téns el dinar enllestit.

Per 4 persones

Temps: 30 min

Ingredients:

- -1 safates de mandonguilles (unes 4 per cap+-)
- -1 grapat de pèsols
- -8 patates
- -8 cullerades de tomàquet fregit
- -1 ceba gran
- -1l de caldo de verdures
- -Oli d'oliva, 1 fulla de llorer i sal



Preparació:

PAS 1: Posem oli a la paella i enrrossim les mandonguilles. Un cop fet reservem

PAS 2: Tallem la ceba petita i fem un sofregit. Afegim el tomàquet i la fulla de llorer.

PAS 3: Rentem bé les patates i les pelem. Després les tallem a bocins grandets i reservem.

PAS 4: Quan tinguem fet el sofregit, afegirem les mandonguilles amb patates, pèsols. I seguidament hi afegirem el brou de verdures fins que quedi mig cobert i deixarem coure 20 minuts amb la tapa posada i foc mig al principi perquè arrenqui el bull i després baixarem el foc.





Bon Profit!