

3^a
EDICIÓ



MUUSSEGADA

FIRA DE LA VEDELLA AUTÒCTONA DE CATALUNYA

RECEPTA MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB TOPPINGS AL GUST



INGREDIENTS

- 600 g de carn picada de vedella
- 2 ous
- Pa ratllat
- 2 alls
- Julivert
- Sal
- Farina per arrebossar-les

Diferents toppings:

Salsa de tomàquet, kikos triturats, formatge ratllat o a daus, patates fregides, ceba cruixent, crostonets de pa, julivert picat

PREPARACIÓ

1. Posem la carn picada en un bol i afegim els ous, els alls, el julivert, la sal i un grapatet de pa ratllat.
2. Barregem bé. Fem les mandonguilles i les enfarinem.
3. Fregim les mandonguilles en oli d'oliva. Les reservem.
4. Les posem en un plat i ja les podem decorar com més ens agradi.

3^a
EDICIÓ



MUUSSEGADA

FIRA DE LA VEDELLA AUTÒCTONA DE CATALUNYA

RECEPTA VEDELLA SALTEJADA A L'ESTIL ASIÀTIC

INGREDIENTS

- 200g de vedella
- 1/2 ceba
- 100 g de farina
- Salsa de soja (1/4 de tassa)
- Salsa d'ostres (1 cullerada)
- Vinagre d'arròs (2 cullerades)
- 100 g d'arròs
- 1 gra d'all
- 1 tros de gingebre
- Cibulet

PREPARACIÓ

1. Empanem la vedella amb farina i la tallem a tires.
2. Preparem la salsa barrejant 1/4 de tassa de salsa de soja, 1 cullerada de salsa d'ostres, 2 cullerades de vinagre d'arròs, all picat i gingebre laminat.
3. Posem les tires de vedella a marinar en la salsa i deixem reposar.
4. Sofregim la ceba i, un cop daurada, hi afegim la vedella marinada. Coem fins que la vedella estigui feta.
5. Servim sobre una base d'arròs i coronem amb cibulet picat.