

## ALLIPEBRE DE CONILL

### Ingredients:

1 conill trossejat.

½ kg de patates esbocinades.

400 g de *mongetes bullides*.

Oli.

Pebre.

Sal.

Aigua.

### Per fer la picada:

4 nyores.

5 grans d'all.

10 ametlles.

2 llesquetes de pa fregit.

### Elaboració:

Escaldu les nyores i reserveu l'aigua i la polpa.

En una cassola fregiu el conill salpebrat.

Afegiu-hi la picada deixatada amb l'aigua d'escaldar les nyores i deixeu-ho coure tot junt.

A mitja cocció afegiu-hi les patates i quan siguin quasi cuites, les mongetes.

Poseu-ho a punt de sal i pebre i deixeu-ho coure tot junt uns minuts.