

## ÀNEC AMB NAPS NEGRES

### Ingredients:

1 ànec trossejat.

¾ kg de naps negres.

1 ceba.

3 tomàquets.

Un manat d'herbes: llorer, farigola, canyella.

Farina.

Sal.

Pebre.

Oli.

Aigua.

### Per fer la picada:

Un grapat d'ametlles torrades.

2 grans d'all.

1 carquinyoli.

Un raig de vi ranci.

### Elaboració:

Salpebreu i enrossiu l'ànec i reserveu-lo.

A la mateixa cassola feu el sofregit de ceba i tomàquet.

Mulleu-lo amb aigua i deixeu-ho coure lentament.

Peleu, bulliu, enfarineu i fregiu els naps.

Afegiu-los a la cassola mitja hora abans d'acabar la cocció, juntament amb la picada deixatada amb vi ranci.

### Variacions:

Es pot fer amb salsafins en comptes de naps (vegeu *ànec amb salsafins*).

Es pot fer amb patates i carxofes en comptes de naps (vegeu *ànec amb patates i carxofes*).