

PATATES FARCIDES

Ingredients:

8 patates mitjanes
100 g de carn de vedella picada.
100 g de carn de porc picada.
1 ceba trinxada.
2 alls trinxats.
2 ous durs trinxats.
1 got de vi ranci.
Oli.
Sal.
Aigua.

Per fer la picada:

Oli.
Safrà.
Julivert.

Elaboració:

Bulliu les patates amb pell, obriu-les pel mig i buideu-les.
Feu un sofregit amb la ceba i els alls, afegiu-hi la carn picada i deixeu que cogui una estona.
Feu-hi la reducció del vi ranci i afegiu-hi els ous durs.
Farcieu les patates, poseu-hi la picada per sobre i enforneu-les uns minuts.

Variacions:

Es poden farcir amb la carn de la pilota de l'*escudella i carn d'olla*.
Podeu acabar el plat espolsant-hi farina de galeta i formatge ratllat pel damunt i gratinant-lo.