

## PEUS DE PORC FARCITS DE BOLETS

### Ingredients:

4 peus de porc bullits (vegeu *peus de porc amb llenegues*).

1 mantellina de porc.

½ kg de bolets.

4 cebes mitjanes.

2 pastanagues.

2 tomàquets.

3 grans d'all.

Julivert.

Timó.

1 copa de vi ranci.

Farina.

Sal.

Pebre.

Oli.

Brou de bullir els peus.

### Per fer la picada:

1 gra d'all.

Un grapat d'ametlles o pinyons.

2 galetes o carquinyolis.

Julivert.

### Elaboració:

Salteu els bolets amb una mica d'all i julivert.

Feu un sofregit amb 2 cebes, afegiu-hi els bolets trossets i salpebreu-ho.

Desosseu els peus, farciu-los amb els bolets i emboliqueu-los amb la mantellina.

Enfarineu-los i fregiu-los fins que estiguin daurats.

Feu un sofregit amb les altres 2 cebes, les pastanagues i els tomàquets.

Feu una reducció del vi ranci, cobriu-ho amb el brou de bullir els peus i deixeu-ho coure tot junt una mitja hora.

Poseu en una cassola els peus, la salsa colada i la picada, i deixeu-ho 10 minuts més.

### Variacions:

També es poden farcir els peus de cargols o de carn amb bolets.

També es poden farcir de botifarra crua i negra.

En lloc d'embolicar-los amb la tela de fetge es poden embolicar amb una fulla de col o d'enciam, lligar-los, enfarinar-los i fregir-los.

També es poden cobrir de beixamel i gratinar.