

PEUS DE PORC AMB MOSCATELL

Ingredients:

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

2 cebes.

¼ l de moscatell.

Farina.

Sal.

Oli.

Brou de bullir els peus.

Elaboració:

En una cassola sofregiu la ceba i quan estigui rossa afegiu-hi una mica de farina i deixeu-la coure una mica.

Feu-hi la reducció del moscatell, afegiu-hi una mica de brou de la cocció dels peus i deixeu-ho bullir.

Poseu els peus a la salsa i deixeu que vagi coent tot junt fins que la salsa es faci espessa.

Variacions:

Es pot fer amb costella de porc en comptes de peus.

Es pot acompanyar d'uns naps prèviament bullits i després cuits amb la mateixa salsa dels peus.

Es pot acompanyar amb unes mongetes seques sofregides amb una mica de llard.