



CALIDOSCOPI, SABORS D'UNA FESTA

Pilotes amb salsa d'avellanes (Bep Al·lès)

INGREDIENTS

- 1 quilo de pilotes de carn de vedella menorquina ecològica
- 250 g d'avellanes pelades i sense pells
- 3 galetes estufades (galetes d'alaïor)
- 2 ó 3 grans d'all
- 1 ou
- aigua

ELABORACIÓ

Posarem un tià de terra amb aigua al foc, i quan comenci a bullir hi posarem les pilotes, una darrera l'altra, passades per blanc d'ou, i salam. Mentre les pilotes bullen, dins un morter picam primer els grans d'all, després hi afegim les avellanes, ben picam, després les galetes a bocinets i el vermell d'ou, ben picam fins aconseguir una pasta, que afegirem al tià amb les pilotes. Remenam bé amb una cullera de fust, i deixam confitar uns 5 o 10 minuts primer a foc moderat i després a foc ben dolç. Passat aquest temps, servir damunt una llesca de pa de pagès.

