

Mandonguilles amb sepia Thermomix

Estic pensant en plats tradicionals per preparar un sopar i he trobat aquesta adaptació per Thermomix de la recepta de “mandonguilles amb sèpia”. El resultat és molt bo i el preparar les mandonguilles al vapor, queden molt lleugeres . La salsa amb els ceps polvoritzats i el vi Pedro Ximenes fa que sigui molt saborosa.



INGREDIENTS:

- 750 grams de ceba
- 100 grams d'oli d'oliva
- 700 grams de sèpia
- 1 kg de mandonguilles

- 150 grams de vi blanc
- 50 grams de Pedro Ximenez
- 300 gramso d'aigua o brou
- 30 grams d'ametlla torrada i mòlta
- 1 cullerada sopera de pols de boletus (ceps)
- Sal i pebre
- 200 grams de pèsols(poden ser congelats)

PREPARACIÓ:

1. Posar la ceba en el got, trossejar **4 segons a velocitat 5**, baixar amb la espatula les restes de les parets. Afegir l'oli i programar **20 minuts, temperatura varoma, gir invers i velocitat cullera**.
2. Prepara el recipient varoma amb les mandonguilles, i reservar.
3. Acabat el temps de cocció de la ceba, afegir la sèpia (neta i trossejada) amb la resta d'ingredients, excepte els pèsols que els afegirem mes tard, salpebrar i programar **35 minuts, temperatura varoma, gir invers i velocitat cullera**.
4. Posar el recipient varoma amb les mandonguilles damunt del got.
5. Quan acabi el temps posar els pèsol en el got i programar **10 min, temperatura varoma, gir invers i velocitat cullera**, i sense el cubilet perquè la salsa ens quedi una mica mes lligada.
6. Quan acabi posar les mandonguilles en una cassola i posar per damunt la sèpia amb tota la seva salsa.
7. Aquest guisat queda millor si o prepares unes hores abans.