

# PILOTILLES AMB SIPIA

*Oriol Llanes*

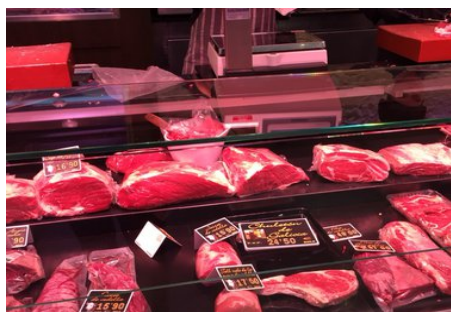
## INGREDIENTS

90 MINUTES 6 SERVINGS

6u de Ceba  
 3u d'Alls  
 200gr Tomquet en conserva sense  
 700gr Sepia  
 400gr Carn de vedella  
 350gr Carn de porc  
 1u Ou  
 50gr de Pa  
 brins de safra  
 60gr d'ametlles  
 7gr de Julivert  
 150 gr dePesols

## TAGS

#foody



1

Aqui estava comprant la carn de vedella al mercat



2

Aqui estava comprant la carn de porc al mercat



3

Aqui estava comprant la sepia al mercat..





4

Mice en place abans de començar



5

Piquem el julivert per les pilotilles



6

Barrejem el julivert picat, l'ou, les carns de vedella i porc, pa estobat i la llet



7

Els hi donem forma a les pilotilles



8

Fregim les pilotilles



9

Reservem les pilotilles



10

En el mateix oli de fregir les pilotilles, courem l'all i la ceba



11

Farem la picada amb ametlles, julivert, all i uns brins de safra que la reservarem i l'afegirem al final..



12

Agafarem tomaquet sense en conserva i li passarem un cop de turmix sense deixar-ho molt fi





13

Afegirem el tomquet al sofregit d'all i ceba



14

Quan el tomaquet agi perdut l'acidesa afegirem la sepia amb la seva melsa..



15

Afegirem els pesols i quan ja siguin casi cuits que els hi falti 1 minut afegirem la picada..



16

Foto del plat final.



17

Menjant el plat amb la familia..

