



SOPARS GASTRONÒMICS Sicília

28 DE NOVEMBRE

RESTAURANT NORAI DE L'MMB

MENÚ

APERITIU

Olives adobades

ENTRANT

Caponata siciliana

PLAT PRINCIPAL

Mandonguilles de sardina amb tomàquet i menta

POSTRES

Tiramisú

BEGUDA

Copa de cava Duc de Foix

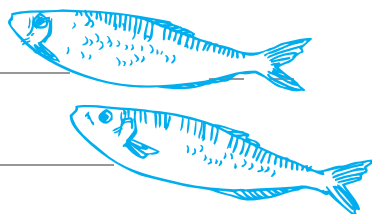
Vi blanc Solstici, del celler Giró Ribot (DO Penedès)

Aigua/ Refresc

CAFÈ

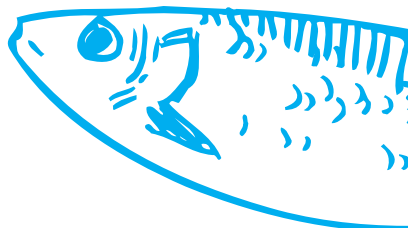
Un'Altra Storia
casa de menjars

Menú dissenyat i elaborat sota la direcció de Peppe Palo, cuiner del restaurant Un'Altra Storia, del carrer de Saragossa, 122, de Barcelona. Peppe Palo i la seva mare, Maria Brusca, porten conjuntament aquest restaurant de cuina siciliana. Nascuts i formats culinàriament a San Giuseppe Jato, molt a prop de Palerm, ja fa temps que son a Barcelona al capdavant d'aquesta "casa de menjars".



RECEPTA

MANDONGUILLES DE SARDINA AMB TOMÀQUET I MENTA



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 500 gr. de sardina fresca
- 1 ou
- Molla de pa
- Llet
- 1 manat de menta
- 1 manat d'alfàbrega
- 1 ceba
- Oli d'oliva verge extra
- Oli de gira-sol per fregir
- 1/2 gra d'all
- 1 kg de polpa de tomàquet natural
- Sal i pebre
- 20 gr. de sucre

ELABORACIÓ

Per a la salsa de tomàquet

Sofregir la ceba tallada a la brunesa petita amb oli d'oliva verge extra sense que agafi color, afegir el tomàquet, posar a punt de sal i afegir el sucre. Deixar reduir durant 30 minuts fins que s'hagi evaporat tota l'aigua. Afegir l'alfàbrega i deixar reposar.

Per a les mandonguilles

Remullar la molla de pa amb llet. Filetejar la sardina intentant treure totes les espines. Picar els filets de sardina, posar a punt de sal, afegir l'all picat, la menta picada, l'ou i formar una massa. Escalfar l'oli de gira-sol. Fer boles amb la massa de sardina i fregir fins que estiguin daurades i escórrer en paper absorbent. Servir amb la salsa de tomàquet calenta.

Organitza:

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

norai

CAP > MAR

CUINA

Col·labora:

