

# BOLES DE PICOLAT

Ingredients: (25 persones)

**Carns:**

- 1,5 kg de carn de bou
- 1,5 kg de carn de porc

*És possible també amb 1 kg de bou, 1 kg de porc (o singlar) i 1 kg de vedell.*

**Guarnició:**

- 200 g de molla de pa (o de pa de molla)
- 0,25 l de llet
- 2 ous sencers
- 2 grans all
- 150 g de cebes
- givert
- 200 g de farina
- sal i pebre

**Salsa:**

- 400 g de ceba
- 5 grans (i un cap d'all)
- 400 g de carotes
- 3 kg de tomates triturades
- 300 g d'olives verdes sense pinyol
- 80 g de farina
- 100 g de concentrat de tomates
- 100 g de ceps secs
- 1 ram guarnit
- sal
- pebre en grans

Picolar les 2 carns i posar-les en una gran enciamera.

Posar el pa en remull en la llet i els ceps en aigua.

Pelar l'all i les cebes, rentar el givert i trinxar tot molt fi.

Afegir a la carn el pa, els ous, l'all, la ceba i el givert trinxats i després la farina. Assaonar amb sal i pebre i barrejar bé.

Rotllar amb les mans mullades (o bé enfarinar) unes boles d'uns 50 g aproximadament.

Fer la salsa de tomates. Tallar la ceba i l'all de manera gruixuda, les carotes en trossos llargs. En una olla gran sofregir les cebes, l'all i les carotes. Afegir el concentrat de tomates, salpicar amb la farina, barrejar bé, afegir el ram guarnit i després abocar la salsa de tomates i els ceps rehidratats (amb la seua aigua). Afegir el pebre i salar.

Fer fregir les boles.

Posar el cap d'all i les boles en la salsa comptant les porcions (3 boles per persona) i deixar coure a foc lent durant 30 minuts. A continuació, afegir les olives verdes sense pinyols. Coure encara 10 minuts més. Tastar i rectificar si cal.

### **ACOMPANYAMENT: MONGETES**

Tallar finament i fregir en oli d'oliva carotes, all i escalunyes.

Afegir les mongetes en llauna (comptar 4 kg per 25 persones).

Reforçar amb diferents espècies (anís estrellat, clau d'espècia, ginebre, coriandre, frigoleta, llorer).

