

# AMANIDA DE PRIMAVERA AMB CROQUETES DE CARN DE PEROL

## Ingredients:

- brots d'enciam i verdures (ruca, romana, cebe tendres, pixallits...)

- vinagreta

- carn de perol (60g per persona)

- rillettes

- all i givert

- farina

- ou

- pa ratllat

Trinxar finament la carn de perol (treure la gelea abans) amb un poc de rillettes (permeten de donar més greix), all i givert.

Formar petites boles d'uns 20 g que passareu dins la farina i després dins l'ou i el pa ratllat.

Tornat a passar les boles un segon cop dins l'ou i el pa ratllat (sense la farina).

Reservar a la nevera.

Preparar l'amanida amb els brots d'enciam i les verdures.

Fregir les boles de carn de perol.

Assaonar l'amanida (oil de colza, vinagre balsàmic, mel, sal, pebre).

Posar tres boles de carn de perol a sobre.

