

TRUITA DE PASQUA (MOLETA DE PASQUA)

Ingredients: (4-6 persones)

- 6 ous
- 1 llesca de ventresca seca salada
- 2 botifarres negres
- 300 g de socissa catalana fresca
- 3 carxofes morades "poivrade" del Rosselló, "girades" i tallades finament
- 3 espàrrecs verds
- 2 cebes tendres
- 3 cullerades d'oli d'oliva
- gibert

Tallar la ventresca a daus, la botifarra i la socissa a rodanxes gruixudes.

"Girar" les carxofes i tallar-les a tires fines.

Cal pas pelar els espàrrecs verds. Tallar-les a rodanxes i guardar les puntes senceres.

Tallar finament les cebes tendres.

Trencar els ous i batre'ls. Assaonar amb sal i pebre.

Fer escalfar l'oli en una gran patna i fer daurar la ventresca, la botifarra i la socissa.

En una altra patna, sofregir les rodanxes de carxofa, els espàrrecs, les cebes tendres i el gibert.

Un cop les verdures i els embotits cuits, barrejar tot.

Abocar els ous batuts per sobre i fer la truita.

