

# Farcelllets

de Vedella de Ramaders de Muntanya del Berguedà



## Ingredients

- 8 escalopes petites de Vedella de Ramaders de Muntanya del Berguedà
- 150 g de verdures  
100 g de tomàquet
- 1 ceba
- oli, sal, herbes
- brou de verdures
- 150 g de llenegues blanques
- vinagre
- 1 copa de vi
- 1 cullerada d'ametlles

## Preparació

Salteu les verdures amb oli. Deixeu reduir i afegiu-hi el vi. Saleu, empebreu i aromatitzeu les escalopes. Farciu-les amb les verdures, enrotlleu-les i enfarineu-les amb les ametlles. Fregiu i gardeu els farcelllets.

En una paella, ofegueu la ceba i afegiu-hi les llenegues. Seguidament afegiu-hi el tomàquet, les ametlles, unes gotes de vinagre i el brou.

Poseu els farcelllets a la paella, deixeu-los-hi 2 o 3 minuts, i serviu-los.

Miquel Màrquez i Moya

Restaurant Sala, Berga