Teresa



PLATS PRINCIPALS

Préssecs farcits de Festa Major

45min | 4 racions | 524 kcal

Ingredients

- **4** préssecs de vinya
- **350 g** de salsitxa
- **1** pebrot
- **1** ceba
- **1** all
- **4** tomàquets madurs
- **0,5 litres** de brou de pollastre
- Ametlles torrades
- Pa ratllat
- Herbes al gust
- **100 ml** de vi ranci
- Oli, sal i pebre

PER RACIÓ

Proteïnes	19 g
Greixos	34 g
Hidrats	33 g
Fibra	6 g

Elaboració

1. Sofregir la ceba, l'all i el pebrot tallats ben petits amb una mica d'oli durant 10 minuts
2. Mentrestant, ratllar el tomàquet
3. Afegir-lo amb les herbes i coure uns 15 minuts més
4. Treure la pell de les salsitxes i esmicolar-les
5. Fregir-les amb poc oli uns 10 minuts. Incorporar el vi i coure 5 minuts més
6. Barrejar el sofregit amb la salsitxa i coure uns 5 minuts més
7. Rentar bé els préssecs, tallar-los per la meitat i treure'n el pinyol
8. Farcir els préssecs amb aquest preparat i posar-los a coure uns 15 minuts amb el brou, en una cassola
9. Passar-ho a una safata de forn, posar una mica de pa ratllat per sobre i el brou que queda
10. Coure al forn preescalfat a 190ºC en calor estàtic uns 35-40 minuts
11. Remullar amb el brou de tant en tant

12 Afegir les ametlles torrades picades per sobre i coure uns 5 minuts més

RECOMANACIONS

És una mica laboriós, però boníssim. La Festa Major s'ho val.



Totes les receptes de Teresa
cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress