

POPETS A LA SICILIANA

LA TORRETTA

Maridat amb
vi Prat d'Hores
2019



INGREDIENTS

PER A 1 PERSONA

Per als popets

250 g de popets
30 g de ceba picada fina
½ gra d'all picat
1 llavor de cardamom verd
1 tros petit de canonet de canyella
½ culleradeta de pebre vermell fumat dolç (o picant si es vol més fort)
1 pessic de comí en pols
100 ml de brou de peix
30 g de tomàquet triturat o fregit
15 ml de vi blanc DO Costers del Segre
Sal

*amb DO
Costers
del Segre*

Per a la base, escalfa una mica d'oli d'oliva verge extra en una cassola petita i sofregeix la ceba picada fins que quedi daurada. Afegeix-hi l'all picat i remena-ho uns segons.

Incorpora-hi el cardamom, la canyella, el pebre vermell i el comí. Dona-hi un parell de voltes perquè els ingredients desprenguin la seva aroma, vigilant que no es cremin.

Per als popets, afegeix-los nets i salta'ls durant 2-3 min. Incorpora-hi el tomàquet, el brou de peix i el vi blanc DO Costers del Segre. Porta-ho a ebullició, abaixa el foc, tapa la cassola i deixa-ho coure a foc lent durant uns 20-25 min, fins que els popets quedin tendres i la salsa s'hagi reduït. Posa-hi sal si convé i serveix-ho ben calent.

Celler
Celler de Sanui | **973 428 163**
633 472 875

Restaurant
La Torretta | **973 64 28 53**