



Mandonguilletes de pollastre amb salsa de tomàquet

Ingredients:

150 gr. suprema de pollastre sense pell ni ossos
3 cullerades de cereals mòlts
1 clara d'ou
1 cullerada de formatge ratllat
3 tomàquets frescos pelats i picats sense llavors
½ ceba ratllada
1 ramet de julivert
1 tassa d'aigua
¼ de culleradeta de sucre
30 gr. de llard
100 gr. de fideus cintetes o spaghetti

Preparació:

Col·locar els tomàquets, la ceba, el julivert i l'aigua a bullir en una cassoleta, remenant amb una cullera de fusta per esmicolar bé els trossets de tomàquet, 5 minuts aproximadament.

Picar el pollastre, condimentar amb sal, afegir el formatge ratllat, el cereal i la clara d'ou. Barrejar bé i formar les mandonguilletes.

Col·locar dins de la salsa perquè es cuinin.

Quan estiguin totes col·locades, provar el condiment i afegir més aigua si fos necessari. Deixar cuinar el foc suau durant 15 minuts.

Bullir els fideus i servir amb les mandonguilletes.

Font: <http://www.recetas.com/receta-de-Albondiguitas-de-pollo-con-salsa-de-tomate-5818.html>