

INGREDIENTS

- 2 pots de cigrons cuits
- 12 gambes
- 3 c/s de tomàquet fregit
- 10 g d'avellanes torrades
- 10 g d'ametlles torrades
- Branques de julivert
- 1 ceba gran
- 1 dent d'all
- ½ got d'aigua
- Oli d'oliva
- Branques de safrà
- Sal
- Pebre

ELABORACIÓ

1. Pelar la ceba i els alls.
2. Picar bé els alls i posa'ls en una paella amb un raig d'oli.
3. Just després tallar la ceba a daus petits i ajuntar-ho amb l'all.
4. Mentrestant pelar les gambes i quant la ceba ja estigui cuita ja les podem afegir.
5. Quant les gambes estiguin un poc enrossides afegir la salsa de tomàquet.
6. Colar els cigrons i renta'ls.
7. Afegir els cigrons.
8. A part fer la picada amb les ametlles, avellanes, julivert i el safrà prèviament passat per una paella uns segons. Picar tot el conjunt en un morter.
9. I ja es pot afegir a els cigrons amb gambes amb l'aigua.
10. Passats dos minuts de bull suau ja estarà.

OBSERVACIONS

Els nens poden fer la picada mentre fem tot el procés i amb previsió poden pelar les gambes. D'aquesta manera podem introduir les gambes i els llegums d'una manera divertida i ràpida.

NOTES:

