Truita de patates de 10 ous

Els Països Catalans

Montserrat Sagarra Almirall

Ingredients

10 ous
1 kg de patates

Preparació

Poseu els 10 ous en un bol i bateu-los bé. Mentrestant reposa el batut, peleu les patates i talleu-les a daus i a continuació fregiu-les amb molt d'oli i a foc lent fins que estiguin rosses. Després traieu l'oli de la paella i afegiu-hi els ous; ara cal que la cocció sigui a foc ràpid. Un cop rossa la truita d'una banda, cal girar-la amb una tapa o plat i tornar-la a la paella. Va bé que l'aneu punxant amb un escuradents per tal que no quedi crua per dins; quan l'escuradents surt sec, ja està feta la truita. Serviu-la en un plat per servir-la a taula i talleu-la a daus per menjar-la millor.

I Trobada Gastronòmica Intercultural
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: https://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-de-Sant-Andreu-de-la-Barca/236099206454986
Twitter: https://twitter.com/SLC_SantAndreuB