

# Truita de patates i alls

Catalunya

Teresa Rovira

## Ingredients

1 kg de patates  
4 ous  
3 alls  
Oli d'oliva  
Sal

## Preparació

Peleu les patates i talleu-les a trossets petits. Poseu-les en una paella amb l'oli ben calent, fins que es daurin. Fregiu-les, retireu-les de la paella i saleu-les.

Bateu els ous en un bol i saleu-los una mica. Talleu els alls a juliana (tires al més fines possible, idealment del gruix d'un escuradents) i enrossiu-los, però no massa.

Poseu les patates i els alls al bol on tingueu els ous batuts. Remeneu-ho tot dins del plat, que quedi ben barrejat.

Poseu una mica d'oli en una paella i quan estigui ben calent, aboqueu-hi la barreja, com si fos una truita de patates normal. Feu-ho coure a foc baix, tombant-la quan estigui cuita d'una banda.



Foto extreta de la Viquipèdia

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92  
<http://www.cpnl.cat>  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
[www.facebook.com/slcesparreguera](http://www.facebook.com/slcesparreguera)  
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>  
A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat)  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
[www.twitter.com/jovesillengua](http://www.twitter.com/jovesillengua)  
<https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>