

# Popets amb salsa de ceba

## Catalunya

Catalina Romero

### Ingredients

2 cebes grosses  
2 grans d'all  
Un polsim de pebre en pols  
1 got d'oli d'oliva  
1 got de vi blanc  
1 kg de popets



### Preparació

Agafeu les cebes i els dos grans d'all i talleu-los. A continuació, fiqueu-ho dins d'un vas de batedora amb mig got d'oli i el polsim de pebre i tritureu-ho.

Després, agafeu una cassola i poseu-la al foc. Llavors, poseu-hi l'altre mig got d'oli que us ha quedat i escalfeu-lo.

Un cop escalfat, aboqueu-hi la barreja triturada que heu fet i sofregiu-la.

En veure que el sofregit està agafant el color enrossit, afegiu-hi els popets i el got de vi. Aquests expulsaran l'aigua i es couran lentament fins que no n'hi quedi.

És en aquest moment que els popets absorbeixen el gust de la salseta triturada.

Per últim, tasteu-los per a comprovar que estan tous i preparats per a ser menjats.

Consorti 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>