

Escudella con galets rellenos trufados:

Ingredientes:

- 1,5 litros de caldo de escudella
- 24 galets
- 200g de carne picada de ternera
- 200g de papada de cerdo picada
- 1 trufa negra cortada en laminas finas (aprox. 50g)
- Sal y pimienta



Preparación:

- Poned una olla al fuego con el caldo y hervidlo. Cuando arranque el hervor, echad los galets y dejadlos cocer unos minutos. Tienen que quedar muy al “dente”. Separad y enfriad la pasta
- Preparad el relleno mezclando las dos carnes en un cuenco con una pizca de sal, una pizca de pimienta y la trufa picada bien finamente. Mezcladlo bien. Rellenad los galets y ponedlos nuevamente en el caldo hasta que se acaben de cocer
- Servid la sopa de galets bien caliente