

## MANDONGUILLES VEGANES

### Consells

Pots acompanyar les mandonguilles veganes amb pasta o espaguetis de carbassó i salsa de tomàquet

### Ingredients

(per a 4 persones):

- 500 g albergínia
- Oli d'oliva
- 1 ceba
- 2 grans d'all
- 150 g mongetes seques cuites
- Pa ratllat
- Pebre
- Sal

### Elaboració

Primer, talla 500 g d'albergínia en daus i cuina-la a foc mitjà-alt en una paella amb un raig d'oli d'oliva, 50 ml d'aigua, sal i pebre fins que estigui tendra i desa-la en un bol.

Salta a la paella 1 ceba i 2 grans d'all picats amb una cullerada d'oli fins que tot estigui daurat i afegeix-ho al bol amb l'albergínia.

Incorpora 150 g de mongetes seques cuites i un grapat de julivert fresc picat i tritura-ho tot fins que estigui ben picat i mesclat, però sense que quedi puré.

Fes boles amb la mescla, cobreix-les amb pa ratllat i enforna-les 20-30 minuts fins que estigui daurades (amb el forn prèviament preescalfat a 200 °C).

