

### Recepta de Molls a la Siberiana

#### Ingredients:

-6 molls petits de 100 a 125 gr. de pes  
75 gr. de mantega.  
15gr. julivert  
10gr. d'escalunyes  
7gr. de sal  
3 dl. de bon vi blanc  
3 dl. d'aigua  
3 rovells d'ou  
3 cullarades de nata  
una branqueta de farigola  
mitat d'una fulla de llorer  
pebre negre en gra.



**Nota:**S'ha de cuinar amb quatre hores d'anticipació, ja que han de romandre a la nevera, si més no, dues hores .

#### Procediment:

Es netegen els molls, traiem-los les tripes. Es tallen les ganyes amb molta cura per no fer malbé la pell; es renten i s'assequen bé amb un drap.

-Es col·loquen en una safata resistent una mica atapeïts, hi afegim el vi, l'aigua freda, el julivert, la farigola, el llorer, la sal i el pebre negre en gra. A continuació poseu la safata al foc molt moderat i

quant trenqui el bull tapeu-ho i deixeu-ho coure uns deu minuts més, observant-ho tot perquè no bulli.

**Nota:** Si els molls bullen es desbaraten, se'ls desprén el cap, la pell s'esquinça i la seva carn es torna insípida i no es poden presentar adequadament a taula.

Un cop cuits s'ha d'apagar el foc i treure'ls de la safata amb una escumadora i, un cop ben escorreguts, s'han de col·locar en una safata de servir ovalada ( col·locant tot el peix en un sentit).

En una cassola hi posem 10 gr de mantega i les escalunyes a trossos ( si no tenim escalunyes hi podem posar una mica de ceba picada i mig all) ho posem a foc molt lent durant uns minuts ( ha de sense cremar); aleshores afegiu-hi tot el líquid de la cocció dels molls, passant-ho pel colador xinès i fent-ho coure fins que redueixi a mig litre llarg. Arribat aquest punt es treu del foc.

En una cassola hi posem tres rovells d'ou i la nata, es barreja amb dues o tres cullarades de brou d'escalunyes, remenant fort perquè les iemes no es cuguin, i, quan s'hagin escalfat tot, hi aboquem tot el brou restant. Tornem a posar-ho al foc. molt suau, remenant sense parar amb una cullera, i quan hi hagi fet xup-xup es treu del foc i es bat durant dos o tres minuts amb la batidora, i , seguidament, s'hi afegeix la mantega restant i es trectifica de sal i es passa pel colador xinès perquè quedi una salsa fina.

El plat es serveix fred!

