



RECETA GASTRONÓMICA

RAVIOLI DE GAMBES AMB "AJO BLANCO" DE MELÒ



VALLROMANES

INGREDIENTES

- 400 gr. meló de polpa blanca

"Ajo blanco":

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| • 150 gr. ametelles pelades crues | • 100 gr. oli d'oliva |
| • 8 u. grans d'all | • 2 c/s vinagre |
| • 300 ml. aigua | • Sal |

Ravioli:

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| • 24 u. gambes petites | • Oli d'oliva |
| • 3 u. ceba de Figueres | • Sal i pebre blanc |

Altres:

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| • 200 gr. vinagre de Mòdena | • Sal maldon |
| • 16 u. ametelles tendres pelades | |

PREPARACIÓN

"Ajo blanco": deixar les ametelles en remull 24h. Pelar i escaldar els alls i refrescar amb aigua i gel. Repetir la mateixa operació tres vegades. Pelar el meló trossejar-lo i passar-lo per la thermomix amb l'aigua, l'oli d'oliva, els alls, les ametelles i el vinagre. Colar per malla i rectificar de sal.

El ravioli: tallar la ceba a juliana i confitar-la amb oli d'oliva. Escorrer. Reservar. Pelar les gambes i reservar els caps. Treure la tripa i col·locar les gambes una a una entre dues fulles de plàstic. Aixafar-les i congelar. Un cop congelades fer els ravioli farcits amb la ceba confitada.

Emplatat: col·locar tres raviolis de gamba per persona al mig d'un plat fons. Al damunt de cada un, una ametlla tendra i sal maldon. Al voltant unes gotes de vinagre de Mòdena reduït i finalment el "ajo blanco".

Receta cedida por el Restaurante St. Miquel

www.sitjespului.com

Si voleu anunciar-vos,
adreueu-vos a:

**SITJES
PUBLICITAT**

Plaça Onze de Setembre, 7, local 2 · Tel.
93 870 65 33 - GRANOLLERS

LA GRAN JETA
MOSSÈN CINTO VERDAGUER, 14 - 08480 L'AMETLLA DEL VALLÈS, BARCELONA

**ESMORZARS,
DINARS,
SOPARS i COPES**

RESERVES al tel. 93 843 26 55

Dimarts tancat i Dimecres a partir de les 18h.

REVISTA DEL VALLÈS

**RESTAURANT
SANT MIQUEL**

Tancat diumenges i dilluns
Menú d'empresa 22 €

Pl. de l'Església, 12 - 08188 Vallromanes
Tels. 93 572 90 29 / 93 572 96 43
restaurantsantmiquel@wanadoo.es
www.lacuinacatalana.com//santmiquel/

Tosta olletes

**SUGGERIMENTS DIARIS
CUINA DE MERCAT**

Servei de Carta
Menú diari · Menú degustació
Banquets

CORRÓ D'AMUNT - Les Franqueses
Telèfon 93 871 01 51
(Tancat els dimarts excepte festius)
www.tostaolletes.es

RESTAURANT

DC

**MENÚ DIARI
de dilluns a divendres**

**CARTA DIVENDRES NIT I DISSABTE
diumenge tancat**

C/BONAIRE, 11 - TEL. 93 841 85 80
08530 La Garriga

EL FOGÓN
Bar - Restaurante

**JA TENIM
LA TERRASSA OBERTA**

Carta diària

Menú diari de dilluns a dissabtes

Divendres i dissabtes obrim als vespres (sopars)

C/ Emili Botey i Alzina, 14
Tel. 93 870 69 91 · Granollers

L'ESTACIÓ de SERVEI
RESTAURANT

C/ Vallès, 1 - Pol. Ind. El Ramassar
08520 Les Franqueses del Vallès
Tel. 93 849 41 34

La Ronda
CREPERIA - CAFE - RESTAURANT

MENÚ DIARIO

de lunes a viernes
(domingo cerrado)

**PRUEBA NUESTROS
DELICIOSOS CREPS**

Pl. Onze de Setembre, 9 - local 4
Granollers · Tel. 93 870 64 53

Gavanyac-h
Restaurant

Menú
de dilluns
a divendres

"Ja es estiu
a la nostra cuina"

Rambla Josep Tarradellas, 3
Tel. Reserves. 93 860 63 77

LA MASIA
Dimarts tancat

Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02
L'AMETLLA DEL VALLÈS

**RESTAURANT
Baix
Montseny**

**SALONS PER BANQUETS
I CASAMENTS**

**INICI SOPAR BALL
15 SETEMBRE**

Per informació i reserves de taules
al Tel: 93 841 12 55
Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sassera

RESTAURANT-SERVEI DE BAR

- Menú Laboral - Menú a la carta
- Menjars per a empresa amb reserva
- Surtit d'embotits de Pagès i Ibèrics
- Gran selecció de vins
- Aparcament gratuït

Horari:
de dilluns a divendres de 6 a 23h.
Dissabtes de 7 a 14h

Nuevo restaurante
en Sant Antoni de Vilamajor

Ensaladas variadas...
Especialidades de Marisco...
Carnes, pizzas y postres caseros...
Sugerencias de la semana...

Menú diario y festivos
Lunes cerrado

Tel. 93 861 01 42 · C/ d'Alfou, 26