



# Cloïses al Vermut de Falset

4 racions

🕒 1 hora

Aquesta recepta és ideal per compartir durant l'hora del vermut o un dinar el cap de setmana, tant si tens convidats com si no.

## Ingredients

---

- 1 kg de cloïsses
- 1 got de vermouth blanc
- 1 ceba gran
- 1 grill d'all
- 1 cullerada i mitja de farina fluixa
- Oli d'oliva

## Preparació

---

Posem les cloïsses amb aigua i sal 30 minuts, perquè treguin la sorra. Un cop passat aquest temps, les posarem en un pot i les obrirem al vapor amb un raig de vermouth(s'obren ràpid). En una cassola o paella gran, hi posem oli d'oliva i sofregim la ceba ben picada, i quan comenci a quedar transparent, i afegim l'all picat. Quan la ceba comenci a enrossir (no esperar que estigui rossa del tot), afegirem les cloïsses, les arruixem amb el vermouth i hi tirem per sobre la cullerada de farina. Ho remanem bé perquè aquesta barreja s'impregni bé amb les cloïsses, i deixarem fer el xup-xup, fins que veiem que el vermouth s'ha evaporat i ha quedat una salsa blanca semi espesa. Mentre va fent el xup xup remanem la cassola perquè la salsa s'espesseixi.