

CLOÏSES AL VERMUT DE FALSET



4 racions.



1 hora de preparació.

Ingredients

- 1 kg de cloïsses
- 1 got de Vermut de Falset 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 vermut (s'obren de pressa).

En una cassola o paella gran, hi posem l'oli d'oliva verge extra ÈTIM i sofregim la ceba ben picada. Quan comenci a quedar transparent, hi afegim l'all picat.

Quan la ceba comenci a enrossir (no espereu que estigui rossa del tot), afegirem les cloïsses, les arruixem amb el vermut i hi tirem per sobre la cullerada de farina.

Ho remenem bé perquè aquesta barreja s'impregni bé amb les cloïsses, i deixarem fer el xup-xup, fins que veiem que el vermut s'ha evaporat i ha quedat una salsa blanca semi espessa.

Mentre va fent el xup-xup remenem la cassola perquè la salsa s'espesseixi.

Serviu les cloïsses calentes, regades amb el suc de cocció i **acompanyades d'una copa de Vermut de Falset Blanc.**