


# CALÇOT CARMEL·LITZAT



 2h 30 min

## Ingredients (4 persones)

Calçots – 1 manat (20 calçots)

Vi ranci – 1 raig

Oli d'oliva suau – al gust

Sal – 1 pessic


Sucre morè – 2 cullerades (opcional)



Un plat de la ceba

- Pelegu els **calçots**, talleu-ne els caps i les arrels, i renteu-los bé.
- Talleu-los en quatre en direcció vertical i en tres trossos en direcció transversal.
- En una cassola, afegiu-hi un bon raig d'**oli**, els **calçots** tallats, un bon pessic de **sal**, un raig de **vi ranci** i, opcionalment, dues cullerades de **sucre morè**.
- Coeu-ho a foc molt baix durant dues hores o més. Aneu-ho remenant de tant en tant. Com més baix sigui el foc i més temps hi deixeu el coure els **calçots**, més es caramel·litzaran.
- Podeu servir-lo com a acompanyament o com a canapè. Per exemple, dins un entrepà pasta de full amb formatge cabra!

**Altres receptes que podeu fer amb calçot:** en aquest cas, recomanem atrevir-se a substituir la ceba pel calçot en qualsevol plat!

 Calçots  
Raggattack, Cookah P

 Vi negre