

[Projectes](#)**Projectes: Cigrons amb espinacs, popets i calamarcets**

Enviada per racuna el 26/Mai/2019 - 17:17

El passat dimecres vam elaborar un plat molt complet i equilibrat: Cigrons amb espinacs, popets i calamarcets. Per comoditat, vam triar cigrons cuits, però el plat es pot fer amb cigrons deixats en remull tota la nit... Així, agafem els cigrons i els posem en un colador per a que escorrin tot el líquid que contenen. Mentre, pelem un alls i els tallem en làmines fines. Posem oli a la paella i afegim els alls per a donar-li sabor. Quan estiguin daurats, els enretirem i fregim els calamars i els popets tallats en trossos petits. Els salem i quan estan cuinats, els posem en un plat amb un paper de cuina per a treure l'excés d'oli. Seguidament, fregim els espinacs. Els salem i quan estan al punt, afegim els cigrons i ho remenem. Posem una mica de sal, espolvoregem una mica de pebre fumat picant de La Vera (el millor del món, sens dubte!) i ho remenem tot fins que quedi ben barrejat. Afegim els calamarcets i els popets, ho tornem a remenar i ja ho podem servir!! Que aprofiti i ho gaudiu!!