

toni murcia **la REcepta****Castanyons amb la seva tinta i ceba**

- 1 KG DE CASTANYÓ
- 3 CEBES MITJANES
- 2 CULLERADES DE TOMÀQUET FREGIT
- ALL I JULIVERT MOLT PICAT
- 1/2 VAS DE VI BLANC
- OLI DE GIRA-SOL
- SAL Y PEBRE

**PREPARACIÓ**

Primer netejarem els castanyons i traiem la barquilla (no cal treure res més), Deixarem la tinta.

En una cassola de fang posarem oli i la saba tallada a juliana i desixem coure a foc lent fins que agafi una mica de color, afegirem l'all i el julivert i els castanyons i ho fem coure tot uns 10 minuts a foc lent, salpebrem i afegim el vi blanc i el tomàquet i deixarem ho coure 5 minuts més. Ho deixem reposar una estoneta i a taula.

Aquest plat es po acompanyar d'un flam de arròs pilaf

**Bon profit!**obduli casas **el TEmps**

*Dades recollides a l'observatori manual de Can Gibert de Sant Genís de Palafolls.*

	gener	febrer
<b>TEMP. MAX.</b>	20° (dia 28)	19° (dia 29)
<b>TEMP. MIN.</b>	2° (dia 1,2,12,23,26,31)	2° (dia 9)
<b>MITJA. MAX.</b>	19° (dia 7)	14° (dia 23,25,29)
<b>MITJA. MIN.</b>	7° (dia 1)	9° (dia 1,2,5,9,10,16)
<b>PLUJA TOTAL</b>	19,8 l/m <sup>2</sup>	29,4 l/m <sup>2</sup>
<b>PLUJA MAX.</b>	18,5 l/m <sup>2</sup>	21 l/m <sup>2</sup>
<b>PLUJA INAPRE.</b>	dia 4	dia 18 i 28

ffm. **NO us perdeu...****LLIBRES:****Lluís Hernández Sonali:***Descobrint Mercè Rodoreda. 2008***Lluís Hernández Sonali:***Certificat C99+. 2008. Premi J. M Folch i Torres 2007***TV:****Lluís Hernández Sonali:**

Programa Milenium, Canal 33

**PRESENTACIÓ DE LLIBRES:****Lluís Hernández Sonali:**

Malgrat. Centre cultural, 16 abril

**Lluís Hernández Sonali:**

Palafolls. Biblioteca. 18 d'abril, 20.00h.

**Important: Ja sabeu que sense vosaltres no som res, o quasi... Esperem les vostres opinions a [rip@revistarip.com](mailto:rip@revistarip.com)**

**TAXIS PALAFOLLS**

Francisco José Molina

**609 741 789**

Alicia Amate

**660 099 892****SERVEI PERMANENT 24 H**

tapas · Bocadillos calientes · ibéricos

**San Juan**  
Bar cafeteria

C/ San Juan nº 5 Barrio San Luis  
08389 Palafolls (BCN)  
Telf: 615 58 04 22/675 59 55 69