

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
TEMP. MAX.	20° (dia 28)	19° (dia 29)
TEMP. MIN.	2°(dia1,2,12,23,26,31)	2° (dia 9)
MITJA. MAX.	19° (dia 7)	14° (dia 23,25,29)
MITJA. MIN.	7° (dia 1)	9° (dia1,2,5,9,10,16)
PLUJA TOTAL	19,8 l/m ²	29,4 l/m ²
PLUJA MAX.	18,5 l/m ²	21 l/m ²
PLUJA INAPRE.	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

TAXIS PALAFOLLS



Francisco José Molina

609 741 789

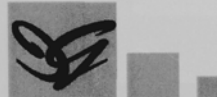
Alicia Amate

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