



## **Carxofes amb cloïsses**

Receptari d'hivern.  
Diputació de Barcelona.

### **Ingredients per a 4 persones**

- 12 carxofes
- 400 g de cloïsses
- 2 cullerades de postres de farina
- 1 ceba petita
- 2 grans d'all
- 1 branqueta d'api
- 2 cullerades de postres de julivert
- 2 cullerades soperes d'oli d'oliva
- sal i pebre
- aigua
- suc de llimona



### **Elaboració**

1. Es pelen les carxofes i es tallen en quarts. Es reserven en un recipient amb aigua fresca amb unes gotes de llimona perquè no s'ennegreixin.
2. Es pica la ceba, els alls, l'api i el julivert.
3. Se sofregeix la ceba, els alls i l'api amb oli.
4. S'afegeix la farina i es fregeix lleugerament.
5. S'incorporen les carxofes, es cobreix amb aigua i es cou fins que estiguin tendres.
6. Al final de la cocció, s'hi afegeixen les cloïsses i el julivert picat. Es corregeix de sal.
7. Quan les cloïsses s'obrin ja es pot servir.