**Ingredients:**

Pastilla de carn

250g de costelles de porc

1 gra d'all

Mig pebrot verd

Pebre dolç vermell

Colorant

Mitja ceba

Mitja pastanaga

Vi blanc

**Elaboració:**

Posar a bullir aigua amb una pastilla de carn en una cassola. Afegir la carn i deixar que es dauri.

Batre un gra d’all, mig pebrot verd, mitja ceba i mitja pastanaga, juntament amb el vi. Afegir-los un cop estigui la carn daurada.

Un cop estigui tot sofregit, afegir els fideus en relació amb els comensals que siguin. Afegir pebre dolç vermell i colorant.

Per últim, deixar coure entre uns 12 i 15 minuts. A menjar!