

# Llista de la compra

del 5 a l'11 de desembre

**N** LA  
GOURMETERIA



## FRUITERIA

- 1 col
- 1 kg de ceba
- Un manat d'alfàbrega
- Un manat de julivert
- 2 cabeça d'allis
- 1 bròcoli
- 2 kg de patates
- 100 g de nous
- Una escarola
- 1 kg de pastanaga
- 2 kg de tomàquets per salsa
- 1 kg de pebrots
- 1 kg d'albergínia
- 1 manat d'espínacs
- 500 g d'espínacs congelats
- 1 manat petit de ceba tendra
- 500 g de tomàquets xerri
- 1 carbassa violí
- 2 magranes
- 1 kg de pomes
- 200 g de xampinyons
- Un tros de gingebre fresc
- 400 g de verdura escabetxada



## PEIXATERIA

- 4 verats
- 500 g de calamars
- 20 gambes
- 500 g bacallà dessalat en filets
- 500 g de musclos
- 700 g de peix blanc (lluç, rap, etc.)
- 1 cap de rap
- 300 g de morralla



## SUPERMERCAT

- 1 kg de cigrons cuits
- 500 g d'espaguetis
- 1 quilo paquet de fideus nº2
- Un pot petit comí molt
- Un pot petit pebre vermell dolç
- Un pot petit de sèsam torrat
- Un pot petit de tàperes
- 1 llauna d'anxoves en oli
- 250 ml de nata líquida
- 1 paquet de fajites de blat
- 1 paquet petit de quicos
- 1 pot petit de vinagre de Mòdena
- 1 pot melmelada fruits vermells
- 4 pans de xapata
- 300 g de tonyina en oli
- Un pot petit mostassa antiga
- Un pot petit herbes provençals
- Unes fulles de llorer
- Un pot petit de safrà



## CARNISSERIA

- 500 g de bistec de vedella tallat no gaire prim
- 500 g de carn per estofar
- 500 g de llom baix de vedella en un únic tall
- 200 g de gorgonzola
- 200 g de formatge parmesà
- 200 g de formatge brie
- 100 g de burrata
- 2 dotzenes d'ous
- 100 g de bacó
- 1 pollastre a quarts
- 200 g de pernil serrà
- 150 g de xoriç
- 200 g de pernil cuit