

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 10)
TOMÀTIGUES

1) TOMÀTIGUES ASSECADES

INGREDIENTS I MATERIALS:

- Tomàtigues de pera
- Sal
- 1 Canyís (o una reixa de plàstic o de metall).
- Tela mosquitera

PROCEDIMENT

- Xapem les tomàtigues per la meitat o en quatre quarts i els treim les llavors.
- Després, les estenem damunt un canyís al sol.
- A continuació, les salam a gust (però alerta: basta un pessic de sal per bocí!).
- És convenient engabiar o cobrir les tomàtigues que vulguem assecar amb una mosquitera i així impedirem que els insectes les piquin.
- El procés d'assecat és variable i depèn del temps que faci, però en ple estiu, amb bon sol, pot durar 4 o 5 dies. En hivern pot allargar-se fins a un mes.

2) ENFILATS DE TOMÀTIGUES

INGREDIENTS I MATERIALS:

- Tomàtigues de ramellet
- Cordill, fil i agulla

PROCEDIMENT:

- a) A la manera del Pla: cosint les rames amb fil i agulla.
 - b) A la manera de Banyalbufar: lligant les rames amb un cordill.
- No té més misteri; els ramells s'han de penjar d'un sòtil a un lloc sec, ventilat i amb poca de llum i podran durar una bona temporada.

3) SOFRIT DE TOMÀTIGA

INGREDIENTS I MATERIALS:

- Tomàtiques de ramellet
- Sal i pebre
- Alls, llorer i pebres
- Oli d'oliva

PROCEDIMENT:

- Pelam un parell d'alls i els fregim a foc lent dedins una paella amb oli d'oliva.
- Agafam uns pebres, els obrim, en treiem les llavors, els xapam i a la paella!
- Mentre els alls i els pebres es van fent, trossejam les tomàtiques ben trossejades i, quan les tengam, les incorporarem també a la paella i hi afegim un parell de fulles de llorer que donaran un toc especial i exquisit.
- Tiram sal i pebre bo a gust del consumidor i ho remenam constantment. Quan la tomàtiga s'hagi desfet, això serà el senyal que el sofrit ja és a ben a punt.
- Llavor, retiram la paella del foc, ficam el sofrit dedins els pots on el volem conservar i els omplim ben omplerts. Si ho ficam en calent, bastarà tancar bé els pots i guardar-los cap per avall. Si volem assegurar-nos que s'ha fet el buit, també podem encaletir-los al bany de Maria durant 20 minuts.

4) CONFITURA DE TOMÀTIGA

INGREDIENTS I MATERIALS:

- Tomàtiques de pera
- Sucre
- Suc d'una llimona
- Un pessic de sal
- Canyella o herbes aromàtiques
- Uns quants pots de vidre amb tap

PROCEDIMENT:

- Escaldam i pelam les tomàtiques amb compte de no cremar-nos.
- Llavor, les trossejam i les pesam, perquè haurem de menester la meitat de sucre del que pesin les tomàtiques que hem emprat.
- Posam una cassola al foc amb la mateixa quantitat d'aigua que de sucre i hi incorporam la tomàtiga trossejada, herba-sana i una branca de canyella.
- Ho deixam coure 40 minuts a foc lent, remenant de tant en tant.
- El darrer pas és empotar la confitura, tancar el pot i fer-li el buit posant-lo 20 minuts al bany de Maria.