

rebost

VEP!
Com anam?

Galetes de tondre i frit

*FRIT

INGREDIENTS:

- 3 manats de grells
- 8 patates grosses
- 8 carxofes
- 4 porros grossos
- 250 grams de pèsols
- 800 grams de freixura de me: vèrtoles, fetge, ronyó, cor i lleu
- 250 grams de sang cuita
- 1 cabeça d'all
- 3 pebres vermells coents
- 4 fulles de llorer
- 1 manat de fonoll
- sal i oli



[Aquestes proporcions són per a menjar 10 persones com a plat únic]

PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà fer ben netes totes les verdures: els grells, les patates, les carxofes i els porros. Llavors, les pelarem i les xaparem a bocins ben petits.
- A continuació prepararem la freixura de me i la sang cuita. Xaparem ben petites les vèrtoles, el fetge, els ronyons, el cor i el lleu. La sang cuita no importa fer-la petita perquè es desfà fàcilment.
- Un pic tenim preparats tots els ingredients així com toca, arriba el torn de sofregir les verdures per ordre i anar salpebrant-les a mesura que les anem fregint.
- Dedins un calderó, encalentirem quatre dits d'oli verge i, quan sigui ben calentó, hi fregirem les patates. Les courem primer a foc lent i després a foc màxim.

rebost

VEP!
Com anam?

- En tenir les patates llestes, les traurem i les ficarem dins una greixonera. Tot d'una, en el mateix oli del calderó, passarem a fregir els alls juntament amb el llorer i els pebres coents.
- Quan els alls siguin daurats, afegirem la freixura fora la sang cuita. La freixura ha de quedar cuita, però no massa feta. En tenir a punt la carn, la traurem i la passarem a la greixonera, damunt les patates.
- A rengló seguit, hi fregirem les carxofes; tapant-les perquè quedin més tendres.
- Mentre es fregeixen les carxofes, anirem bullint dedins d'un perol els pèsols. I, passats 10 minuts, quan siguin cuits, els colarem i els reservarem.
- En tenir les carxofes enllestides, les traurem i les posarem damunt de la freixura. Llavors, passarem a fregir els porros i els grells (que també taparem perquè quedin una mica confitats). Quan siguin quasi cuits, afegirem la sang cuita i la remenarem.
- Fet això, incorporarem a la greixonera els pèsols, els porros, els grells i la sang cuita.
- Llavors, afegirem a tot el conjunt una mida generosa de fonoll picat i, tot d'una, li farem una bona remolcada amb una cullera de fusta i durem la greixonera al foc.
- Finalment, courem tot el conjunt durant 10 minuts a foc baix i ja serà llest el nostre deliciós frit.

*GALETES DE TONDRE

INGREDIENTS:

- 500 grams de farina fluixa
- 125 grams de sucre
- 125 grams de saïm
- 2 ous
- 1 blanc d'ou
- ½ tassetta d'oli
- sucre en pols
- canyella en pols



PROCEDIMENT:

- Dedins d'un ribell, hem d'anar barrejant tots els ingredients. Començarem ficant els 125 grams de sucre, els 125 grams de saïm, 2 ous sencers i 1 blanc d'ou. Llavors, ho amassarem una mica amb les mans.
- A continuació, afegirem ½ tassetta d'oli i, quan tot quedi lligat, anirem incorporant poc a poc els 500 grams de farina fluixa.
- Un pic tinguem tots els ingredients barrejats, els amassarem bé fins obtenir una massa uniforme i que no s'aferra a les mans.
- En tenir la massa, la passarem per una capoladora, a la qual haurem acoblat una peça dentada en la boca, perquè surtin amb la seva forma característica.
- En tenir fetes totes les trinxes que doni la massa, mesurarem 4 dits de llargària i les tallarem amb un ganivet.
- Tot d'una, passarem les galetes a una llauna de forn prèviament recoberta de paper vegetal i, llavors, les courem al forn durant 15 minuts a temperatura de 180°.
- Per últim, donarem el toc final a les galetes: amb l'ajuda d'un colador, els hi donarem una nevadeta de canyella i sucre en pols per damunt.