

rebost

VEP!  
Com anam?

# Rodet mallorquí

## INGREDIENTS

### Per fer el rodet:

- 700 grams de carn capolada de porc, vedella i pollastre
- 1 all
- moradux
- sal, pebre bo, pebre bord
- 2 llesques de pa
- 1 tassó de llet
- 1 ou
- julivert
- 1 grapat de pinyons
- farina
- oli



### Per fer l'acompanyament:

- 2 tomàtigues
- 1 ceba
- ½ col
- 50 grams de botifarró
- 50 grams de sobrassada
- 50 grams d'esclata-sangs
- 1 tassó de vi blanc
- 1 tassó d'aigua
- 2 fulles de llorer
- 4 espècies
- 1 grapat de panses
- 1 grapat d'albercocs secs

# rebost

VEPI!  
Com anam?

## PROCEDIMENT:

- Començarem fent l'acompanyament del rodet: pelarem una ceba i dues tomàtiques i les xaparem a mitges llunes.
- Encalentirem oli dins d'una greixonera i, llavors, fregirem la ceba una mica i hi afegirem les tomàtiques, dues fulles de llorer i un pessic de sal.
- En tenir confitades la ceba i la tomàtiga, hi afegirem  $\frac{1}{2}$  col xapada en juliana i uns bocins de sobrassada i de botifarró i un grapat d'esclata-sangs. Ho salarem tot i ho remenarem perquè es mescli bé.
- A continuació, hi incorporarem un tassó de vi blanc i un tassó d'aigua i deixarem que bulli tot durant 20 minuts.
- Mentrestant, prepararem el rodet: dedins un ribell, tremparem la carn capolada amb pebre bo, pebre bord i mescla de 4 espècies.
- En tenir la carn trempada, hi afegirem un ou, un grapat de julivert, un grapat de moradux, un all, dues llesques de pa sucades en llet i, per últim, un grapat de pinyons. Ho pastarem tot ben pastat amb les mans i, llavors, li donarem forma de rodet.
- Tot seguit, enfarinarem una mica el rodet i el passarem per la paella. Només el marcarem, perquè quedi cruixent per fora i tendre per dins.
- Un pic daurat el rodet, l'incorporarem a la greixonera amb el sofregit de ceba, tomàtiga i esclata-sangs i hi afegirem un grapat de panses i d'albercocs secs.
- Finalment, deixarem que cogui tot el conjunt durant 20 minuts.
- Bon profit!

rebost

VEPI!  
Com anam?

# Tapa de tumbet

## INGREDIENTS

- 1 patata
- 1 albergínia
- 1 pebre vermell
- 1 pebre verd
- 1 carabassó
- 4 llesques de pa moreno torrat
- 1 fulla de llorer
- oli



## PROCEDIMENT:

- Xaparem totes les verdures a làmines primes i, llavors, procedirem a fregir-les per separat a una paella amb una mica d'oli prèviament encalientit.
- Conforme anem fregint, anirem traient les verdures i deixant-les escórrer damunt un plat recobert amb un tovalló de paper perquè la cel·lulosa absorbesqui l'oli.
- En tenir totes les verdures fregides, torrarem 4 llesques de pa moreno i les xaparem en tres bocins cadascuna.
- Finalment, muntarem les verdures al nostre gust damunt les llesques de pa. Es recomana alternar l'ordre de les capes, entre torrada i torrada, perquè el conjunt quedi més vistós.