

rebost

UEP!
Com anam?

Receptes santantonières

COCA D'ARTÀ DE SANT ANTONI

INGREDIENTS

- 500 grams de farina de força
- 50 grams de llevat fresc
- 3 ous
- 150 grams de saïm
- 150 grams de sucre
- 3 patates
- bocins de llonganissa
- sucre en pols



PROCEDIMENT:

- Primerament, bullirem 3 patates amb aigua fins tenir-les ben cuites.
- Un pic bullides, les pelarem i les esclafarem fins obtenir-ne un puré.
- A continuació, dins d'un ribell, hi posarem un rajolí de l'aigua tèbia de bullir patates i hi dissoldrem el llevat fresc.
- Un pic dissolt el llevat, hi afegirem 3 ous sencers i els mesclarem amb: 150 grams de saïm, 150 grams de sucre, el puré de patata i els 500 grams de farina de força.
- A continuació, ho pastarem tot ben pastat fins aconseguir-ne una massa ben homogènia.
- En tenir la massa llesta, l'estendrem dins d'una llauna de forn rectangular i la taparem amb un pedaç perquè tovi durant 2 hores.

rebost

VEPI!
Com anam?

- En haver tovat la massa, la decorarem amb un parell de bocins de llonganissa i hi posarem una culleradeta de sucre per damunt de cada bocí perquè caramel·litzi i faci suquet.
- Llavors, encaletirem el forn a 200° i hi courem la coca durant mitja hora a 175°.
- En tenir cuita la coca, l'empolsimarem amb sucre en pols per damunt i ja serà llesta per tastar-la.
- Bon profit!

SOPES DE MATANCES

INGREDIENTS

- 2 manats de grells
- 1 manat gran de julivert
- 6 tomàtiques de ramellet
- 1 col
- ½ quilo de carn magra de porc
- 1 caramull de pa de sopes
- 20 alls
- sal i pebre bord
- 1 litre d'aigua calenta



PROCEDIMENT:

- Iniciarem la recepta, encaletint oli dins d'una greixonera i fregint-hi 20 alls sencers.
- En tenir els alls daurats, abocarem les tallades de carn dins la greixonera, les salpebrarem i les fregirem bé.
- Tot d'una, hi afegirem els 2 manats de grells xapats. I, quan siguin cuits, hi abocarem la tomàtiga a bocins petits i un pessic de sal. Deixarem que el conjunt faci xup-xup durant una bona estona, remenant-lo de tant en tant.

rebost

VEP!
Com anam?

- A continuació, hi afegirem el julivert, una bona grapada de pebre bord i un litre d'aigua calenta fins cobrir tot el sofrit.
- Tot d'una, en bullir el brou, hi incorporarem la col esbocinada.
- Quan minvi el brou, davallarem el foc i deixarem que cogui durant uns minuts més.
- Finalment, escaldarem les sopes: dins d'una greixonera, alternarem 4 capes de pa de sopes amb 3 capes del sofrit i ho regarem tot amb un rajolí generós d'oli d'oliva per damunt, perquè agafin més bon gustet les nostres sopes de matances.