

rebost

UEP!  
Com anam?

# Cocarrois

## INGREDIENTS

### PASTA

- 1 quilo de farina fluixa
- 350 mil·lilitres d'aigua
- 100 mil·lilitres d'oli
- 200 grams de saïm

### FARCIT DE VERDURES

- ½ bleda
- 3 manats de grells
- ½ colflori
- 1 grapat de panses
- sal
- pebre bo
- pebre bord
- oli

### FARCIT DE CEBES

- 3 cebes
- sal
- pebre bo
- pebre bord
- oli



# rebost

VEPI!  
Com anam?

## PROCEDIMENT:

- Dedins un ribell, mesclarem ben mesclats 200 grams de saïm, 100 mil·lilitres d'oli, 350 mil·lilitres d'aigua
- Tot d'una, hi afegirem 1 quilo de farina a poc a poc i amassarem la mescla fins obtenir-ne una pasta uniforme.
- A continuació, ens ocuparem dels farcits. En tots dos casos es tracta de fer ben netes les verdures i de xapar-les a bocins. Llavors, les passarem a un colador i les adobarem a plaer amb sal, pebre bo, pebre bord i un rajolí d'oli i després les remenarem ben remenades perquè prenguin gust pertot.
- És millor tenir-les trempades del vespre anterior (o d'unes hores abans d'enllestir els cocarrois), perquè així hauran agafat més gust i hauran amollat el suquet innecessari.
- Tot d'una, estirarem la pasta amb l'ajuda d'un aprimador. I, en tenir-la ben estirada, hi marcarem cercles amb un motlo redó perquè surtin tots iguals.
- A rengló seguit, procedirem a farcir els cocarrois. Hi posarem dues cullerades de farcit al centre de cada cercle i 4 panses. Tot seguit, plegarem els cocarrois, unint-hi les vores oposades fins formar un semicercle o mitja lluna, i els segellarem amb pessigades manuals.
- Per distingir els cocarrois de ceba dels de verdura, podem marcar la superfície dels primers o dels segons amb una forqueta.
- Els cocarrois han de coure al forn a uns 175°, durant 50-60 minuts.

rebost

VEP!  
Com anam?

# Bunyols de vent

## INGREDIENTS

- 4 tasses d'aigua (400ml)
- 1 tassa d'oli d'oliva (100ml)
- 250 grams de farina de força
- 6 ous
- sucre en pols

## PROCEDIMENT:

- Dins d'una greixonera, en calentem 400ml d'aigua i 100ml d'oli.
- Quan comenci a bullir, hi abocarem la farina i la remenarem amb una cullera de fusta fins que la pasteta resultant es desferri fàcilment del fons la greixonera.
- A continuació, passarem la pasta a un ribell, esperarem que refredi una mica i, llavors, hi incorporarem 6 ous i ho pastarem bé tot, fins que la pasta lligui i quedi amb una textura cremosa.
- Serà moment, llavors, de donar forma als bunyols. Mesurarem una cullera gran de pasta i, amb ajuda dels dits, l'anirem amollant damunt una llauna de forn prèviament coberta amb paper vegetal.
- Amb aquestes mesures, ens en sortiran uns 24-30 bunyols.
- A rengló següent, en calentem el forn i enforbarem els bunyols de vent a 170° durant 20-25 minuts.
- Durant la cocció, no hem d'obrir el forn en cap moment (o la massa baixarà i espenyarem tota la feina que hem fet).
- En tenir cuits els bunyols de vent, els obrirem parcialment amb un ganivet i els farem al nostre gust: amb crema, xocolata o confitura.
- Finalment, els hi donarem una bona nevadeta de sucre en pols.

