

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 17)
RECEPTES D'ESTIU BALEARIS

1) INGREDIENTS OLIAGUA (RECEPTA DE LA TIA JOANA DE FERRERIES)

- Dos quilos de tomàtiques de ramellet
- Una ceba ben grossa (o dues de petites)
- Un o dos pebres verds (depèn de les mides)
- 6 alls
- Oli d'oliva verge
- Aigua
- Sal i pebre bo

PROCEDIMENT

- Xapat dos quilos de tomàtiques ben madures i en treim les llavors.
- A continuació, pelam una ceba grossa i la xapam a mitges llunes fines.
- En tenir la ceba a punt, obrim un pebre verd, li treim les llavors i el xapam a bocins no gaire grossos.
- Finalment, pelam sis alls.
- Tot d'una, dedins una greixonera, coquem a foc molt lent totes les verdures juntes amb un bon rajolí d'oli verge d'oliva, sal i pebre bo a gust.
- Quan els alls tornin tendres, hi afegim dos cullerots d'aigua per comensal i dos de regal per a la cassola.
- Deixam que l'aigua cogui a foc molt lent amb les verdures i, just el brou comenci a fer bromera, retirem la sopa.
- Finalment, passam l'oliagua a una soper, el refredam dedins la gelera i per servir-lo, l'acompanyam de pa torrat i figues.

2) INGREDIENTS TREMPÓ (RECEPTA DEL CONCO MATEU DE PÒRTOL)

- Quatre de tomàtiques d'ensalada.
- 2 cebes blanques
- 3 pebres blancs
- Oli d'oliva verge
- Vinagre negre
- Sal i pebre bo
- Un parell d'olives pansides i albercocs

PROCEDIMENT

- Pelam dues cebes blanques, les xapam a daus i, per llevar-les la coentor i per evitar que repetesquin, les submergim en aigua amb vinagre i sal una estoneta.
- En escórrer la ceba, la ficam a davall de tot de la font.
- A continuació, obrim tres pebres blancs, els treim les llavors i els xapam a daus també.
- En acabar amb els pebres, pelam dues tomàtiques d'ensalada, les xapam i les treim les llavors abans d'abocar-les sobre la resta d'ingredients.
- Finalment, regam amb un bon raig d'oli d'oliva verge el trempó i l'adobam amb sal, pebre bo i vinagre negre a gust del consumidor.

3) INGREDIENTS MACARRONS DE SANT JOAN EIVISSENCES (RECEPTA DE L'AMIGA AINA DE SANT JOSEP)

- 1/4 de quilo de burballes arrissades
- 400 grams de sucre
- 1 litre de llet sencera (si ho feis amb llet semi o desnatada no vos quedarà bé)
- Canyella en rama i canyella en pols
- Les clovelles de dues llimones

PROCEDIMENT

- Donam un bany a 250 grams de burballes arrissades dedins una olla amb aigua i sal bullint.
- Reservam la pasta i, dedins una altra olla, posam a bullir a foc lent un litre de llet sencera, 300 grams de sucre, tres palets de canyella i les clovelles de dues llimones.
- Quan la llet trenqui el bull, hi abocam la pasta i deixam que s'acabi de coure i s'impregni del gust de la mescla.
- En haver-se begut la pasta una part de la llet, retiram l'olla del foc, hi treim la canyella i les clovelles de llimona i servim la mescla dedins un parell de cassoletes de fang que, tot d'una, cobrim amb canyella en pols i duim a la gelera.