

rebost

UEP!  
Com anam?

# Cassola de matances

## INGREDIENTS:

- Carn de caça: 2 coloms, 1 cega  
1 perdiu, 1 becada i 4 tords
- 4 tallades de panxeta
- 250 grams de costella baixa
- 200 grams de gírgoles
- 200 grams de picornells
- Freixura de porc: ½ fetge, ¼ de lleu i ½ cor
- 4 tomàtiques de ramellet
- 2 manats de grells
- 2 cabeces d'all
- 4 patates grosses
- 2 fulles de llorer
- 1 copeta de conyac
- sal
- pebre bo
- saïm
- oli d'oliva
- safrà
- 1'5 litres de brou de carn
- julivert
- sopes



## PROCEDIMENT:

- Encalentirem un poc de saïm i d'oli dins d'un calderó per fregir-hi, en primer, lloc la panxeta i la costella baixa xapada a daus.
- Quan comencin a daurar-se aquestes tallades, hi afegirem la carn de caça feta a bocins i una bona grapada de sal i de pebre bo.

# rebost

VEP!  
Com anam?

- Mentre es fregeix la carn, prepararem la resta d'ingredients: pelarem i xaparem a bocins petits la ceba, els grells i les tomàtiques. Els bolets els xaparem per la meitat, les patates a cantons i la freixura de porc a daus.
- En ésser la carn ben daurada, serà el moment d'afegir-hi la freixura de porc, dues fulles de llorer i dues cabeces d'all.
- En tenir feta la freixura, hi agregarem la ceba i els grells.
- Quan la ceba sigui fluixa, hi abocarem les gírgoles i els picornells. Els hi donarem una bona remolcada i, tot d'una, hi incorporarem la tomàtiga i una copeta de conyac.
- En esvanir-se el conyac, hi abocarem el brou de carn. Taparem el calderó i deixarem que tot l'aguiat faci xup-xup durant uns 20-30 minuts, vigilant de tant en tant la carn, fins que es confiti.
- Passat aquest temps, hi afegirem les patates i acabarem de coure tot el conjunt, almanco, durant 10 minuts més.
- Entre i entre, prepararem una picada amb dos alls, un poc de julivert i uns brins de safrà.
- Just abans d'aturar el foc, abocarem la picada al calderó, remenarem perquè es mescli bé amb la resta d'ingredients i ja serà a punt per servir.
- Bon profit!