

## EL REBOST DE CAN UEP (PGM 46)

### GATÓ

#### INGREDIENTS

- 150 grams d'ametla crua mòlta
- 150 grams de sucre
- 7 ous
- 1 sobre de llevat
- Mitja clovella de llimona ratllada
- Una mica de canyella en pols
- Sucre en pols per decorar

#### PROCEDIMENT

- El primer que farem serà separar els blancs i els vermells de set ous.
- Llavor, batem les clares i les pujam.
- A rengló seguit, passam a mesclar els vermells dels set ous amb 150 grams de sucre dedins un gibrell. I, tot d'una, hi afegim també 150 grams d'ametla mòlta, un pessic de canyella, la pell de mitja llimona ratllada i un sobre de llevat.
- Ara hi incorporam les clares batudes a poc a poc, sense deixar de remenar la mescla en cap moment, per tal d'evitar que les clares baixin.
- Quan ho tinguem, untam un motle amb saïm, hi abocam la mescla que hem fet abans i el duim al forn.
- Dedins el forn, el gató ha de coure's durant mitja hora, a uns 180 graus.
- Abans de traure'l, però, hem d'apagar el forn i obrir la porta per evitar canvis bruscs de temperatura.
- Un pic que l'hàgim tret, el desemmotlam en calent.
- Finalment, quan el gató s'hagi refredat a temperatura ambient, el recobrim amb sucre en pols a plaer.

## PICADA D'AMETLA

### INGREDIENTS

- Un grapat d'ametles crues (una dotzena)
- Dues dents d'all
- Una llesca de pa
- Un tasset de brou
- Julivert
- I una mica de sal i d'oli

### PROCEDIMENT

- Torrar un grapat d' ametles dedins una paella.
- Reservar els fruits secs i, llavor, aprofitant la paella, torram també una llesca de pa dedins.
- A continuació, ficam un poc de sal dedins un morter i hi abocam les ametles, dues dents d'all i la llesca de pa torrat feta a bocins. I passam a picar-ho tot *picadet-picadet* incorporant-hi el brou.
- I ja ho podem afegir als moments finals de la cocció d'aguiats de carns, peixos i verdures.