

Receptari Nadal'21 Carne Ruscalleda

TRES RECEPTES AMB FONOLL I AMB PORRO

PÈTALS DE FONOLL ARREBOSSAT

(per a 4 racions)

2 bulbs de fonoll

2 ous

Farina

Panko, o pa ratllat per arrebossar

Sal i OOVE

1---Renteu els bulbs de fonoll, partiu-los a 1/4 i feu-los bullir amb aigua i sal durant 10 minuts. Retireu-los de la cocció i quan siguin freds, delicadament aneu-los desfullant per disposar dels pètals de fonoll. Reserveu-los secs sobre un drap de cuina.

2---Passeu els pètals un a un per farina, seguidament per l'ou batut amb un puntet de sal i finalment per Panko o pa ratllat. (podeu reservar-los a la nevera fins el moment de fregir-los)

3---En una paella fonda, amb OOVE abundant, controleu amb un termòmetre de cuina que l'ou durant la fritura no passi del 170°, i aneu fregint els pètals arrebossats fins a un punt ben daurat. Assequeu-los de la fregida sobre paper de cuina i serviu calents, recent fregits.

+ + + +

BROU DE PORRO I FONOLL

(per a 4 racions)

150g de porro, tallat fi

150g de fonoll, tallat fi

1 gra d'all picat fi

20g d'api, tallat fi

35g d'oli d'oliva

2 litres d'aigua mineral

100g de vermut blanc dolç

Sal i pebre blanc

1—En una olla, amb l'oli mesurat, sofregiu a foc mitjà el porro, el fonoll, l'all i l'api durant 5 minuts. Salpebreu amb prudència.

2—Afegiu-hi el vermut blanc i continueu la cocció 3 minuts més.

5—Incorporeu-hi l'aigua mineral calenta, i deixeu que tot junt cogui durant 5 minuts més. Tritureu ben fi, coleu-ho i ja teniu el brou llest.

+ + + + +

PORROS GRATINATS AMB BEIXAMEL DE NYORES

per a 4 racions:

20 porros

4 litres d'aigua mineral

50 g de sal

La beixamel

1 litre de llet

200 ml d'aigua mineral

100 g de porro picat fi + 20 g d'oli d'oliva verge extra

la polpa de 4 nyores hidratades

45 g de farina

55 g de mantega

30 g de xerès sec

sal, pebre blanc, nou moscada

40 g de formatge ratllat sec tipus serrat, o Maó

1---Per bullir els porros, peleu-los i deixeu-los enters a una mida de llarg d'uns 15 cm de la part blanca. Feu-los bullir amb l'aigua mineral i la sal, només durant 5 minuts. Retireu—los de la cocció i deixeu-los refredar sobre paper de cuina.

2---La beixamel, en un caçó amb l'oli, feu sofregir el porro fins que us quedi ben cuit i daurat, salpebreu i afegiu-hi la polpa de les nyores i deixeu sofregir tot junt 1 minut més, incorporeu-hi l'aigua mineral, deixeu arrencar el bull, i tritureu-ho amb el litre de llet i poseu-ho a escalfar per elaborar la salsa.

En una olla, poseu-hi la mantega a fondre a foc lent, tireu-hi la farina i deixeu coure el conjunt uns 30 segons, aparteu l'olla del foc i afegiu-hi la sal, el pebre blanc i un xic de nou moscada. Incorporeu-hi la llet triturada amb el porro i nyora, ben calenta, de nou poseu-ho al foc, feu arrencar el bull i sense parar de remenar amb un batedor de varetes, deixeu coure tot junt 1 minut més.

Aparteu l'olla del foc, afegiu-hi el xerès sec, mescleu bé i passeu-ho per un colador xinès i reserveu la salsa.

3---Preneu una safata de forn, a la mida dels 20 porros i poseu-hi al fons un terç de la beixamel, a sobre repartiu-hi els porros i napeu-los amb la resta de beixamel.

4---Finalització i presentació, repartiu el formatge ratllat per sobre i entreu-ho al forn ben calent a 200° fins per escalfar-los i gratinar-los i ja els podeu presentar a taula.