

Receptari Nadal'21 Carne Ruscalleda

3 RECEPTES AMB RAVES

AMANIDA DE RAVES I FAVES

Per a 4 racions:

300 g de faves desgranades, molt petites i tendres

400 g de raves, ben nets, amb les fulles mes tendres i partits pel mig

60 ml d'OOVE

200 g de ceba tendre picada fina

1 gra d'all

30 fulles de julivert picat

10 fulles de manta picada

sal i pebre

40 g de mostassa Maille verda, de 3 herbes

1---Les faves Escaldeu les faves amb aigua bullent i sal. Si son molt tendres amb només 1/2 minut n'hi ha prou, si són un xic mes granades els hi caldrà el doble de temps. (Si son encara més grans, compreu-ne el doble, escaldeu-les i peleu-les) Reserveu les faves a la nevera.

2---L'amaniment En un caçó amb l'oli, feu sofregir la ceba picada durant 5 minuts, us ha de quedar cuita però no daurada. Afegiu-hi el picat d'all, julivert i menta i deixeu coure tot junt ½ minut més, salpebreu, aparteu del foc i reserveu-ho a la nevera. Quan el sofregit sigui fred afegiu-hi la mostassa.

PRESENTACIÓ

Mescleu les faves reservades amb els raves i l'amaniment que teniu a la nevera. Poseu-ho en un bonic bol per presentar-ho a taula.

+ + +

COCA IBÈRICA AMB RAVES

La base per a una coca:

Coca de vidre, tallada a la mida de 15x20 cm. torrada "al punt"

A cavall de la coca:

5 figues seques "tallades fines" i cobrint la coca

6 raves ben nets, amb les fulles mes tendres i partits pel mig

Amanir-ho per sobre amb OOVE + sal + pebre blanc

Al cim repartir-hi : 20 g de pernil ibèric, tallat fi i molt ben col·locat

També al cim : 20 g de formatge manxec "semi" tallat a mini-falques

+ + +

CREMA DE RAVES

per a 4 racions

100 g porro picat finament (només la part blanca)

20 g mantega

10 g oli d'oliva

500 g de raves, ben nets, amb les fulles mes tendres i partits pel mig

20 g oli d'oliva

1.500 ml d'aigua mineral bullint

Sal i pebre blanc

(al final* : 50 ml de nata + 30 g de mantega)

1—En una olla a la mida del que us disposeu a cuinar, sofregiu el porro amb l'oli i la mantega, ha de quedar ben cuit i poc daurat.

2---Incorporeu els raves al sofregit i continueu la cocció a foc mitjà 2 minuts mes i salpebreu-ho.

3—Afegiu-hi l'aigua mineral ben calenta i deixeu-ho coure només 6 minuts Tritureu-ho dins de la mateixa olla. Al final* afegiu-hi la nata i la mantega, afineu el punt de de sal i pebre, tritureu ben fi, coleu-ho **i ja teniu la crema llesta.**

++++