

Bunyols de bacallà

Catalunya

Nati Vidal

Ingredients

250 g de bacallà esqueixat
1 patata mitjana
200 g de farina
10 g de llevat
125 cc de llet
all
julivert
sal
pebre

Preparació

Agafeu el bacallà ben esqueixat i net d'espines i poseu-lo a bullir junt amb una patata feta a trossos. Un cop cuit, escorreu-ho i tritureu-ho fins a obtenir-ne una pasta.

En un bol, poseu-hi la farina, el llevat i la llet. Mescleu-ho bé. Afegiu-hi la barreja del bacallà i la patata, juntament amb l'all i el julivert picats finament.

Remeneu-ho tot fins que quedi homogeni i llavors feu-ne boletes. Poseu-les en una paella amb l'oli ben calent, però vigileu que no quedin sobtades de fora i crues per dins.

Un cop fets els bunyols, deixeu-los en una plata amb paper de cuina perquè absorbeixi l'oli sobrant. Tot seguit, serviu-los en una safata quan encara siguin calents.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat