

■ Tot seguit t'ofereixo una recepta redactada amb els verbs en forma impersonal: *es prepara, s'unta...* Torna-la a escriure fent servir l'imperatiu, en segona persona del plural.

---

Rovellons a les graelles

*Berguedà, Conflent, Cerdanya, Garrotxa*

Per a quatre persones

Dificultat: baixa

- 1,200 kg de rovellons
- 4 patates de carn groga tallades a làmines gruixudes
- oli o llard
- 1 botifarra negra petita per cap
- salsa vinagreta
- una picada d'all i julivert

---

Es prepara la brasa d'un foc de sarments. S'unta bé la graella o, millor, la planxa, amb oli i llard. Mentre s'escalfa la planxa, s'humitegen els rovellons i les patates amb la vinagreta. S'aparta la planxa del foc i s'hi posa un rengle de bolets, amb el baïret cap avall, un rengle de patata i un rengle de botifarra. Es torna a col·locar la planxa sobre la brasa. Al cap d'uns quants minuts, s'enretira del foc per poder girar tots els ingredients amb facilitat. Es tornen a remullar les patates i els rovellons. S'empolsa tot plegat amb la picada d'all i julivert. Se serveix tot ben calent de seguida.

ELIANA THIBAUT I COMALADA, *La cuina dels Països Catalans* (adaptació)

---