

Torrades de santa Teresa

Aragó

Maria Teresa Gasca i Aladrén

Ingredients

1 barra de pa (millor del dia anterior)
2 o 3 ous
¾ de litre de llet
1 trosset de pell de llimona
1 branca de canyella
Canyella en pols
4 o 5 cullerades de sucre
Oli d'oliva



Preparació

Poseu al foc una cassola amb la llet, el trosset de pell de llimona, una branca de canyella i tres cullerades de sucre. Coeu-ho fins que comenci a bullir i en aquest moment retireu-ho del foc i deixeu-ho temperar.

Mentrestant, talleu el pa en llesques d'un dit de gruix. Xopeu-les dins de la llet temperada, amb cura de no trencar-les.

Poseu al foc una paella no gaire gran amb oli abundant. Mentre s'escalfa l'oli, bateu els ous fins que estiguin ben escumosos.

Passeu les llesques pels ous batuts i fregiu-les fins que estiguin daurades. Traieu-les de la paella i poseu-les en un plat a sobre de paper absorbent.

Empolvoreu-les amb sucre i canyella en pols. Serviu-les tèbies o fredes.

Informacions culturals

Aquesta recepta ve de terres aragoneses, però les torrades es fan pertot arreu. Són unes postres típiques de Setmana Santa. Es fan amb pa dur per aprofitar-lo i se serveixen tant per esmorzar com per postres o berenar, perquè a qualsevol hora cauen bé.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

ConSORCI 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@cpnl.cat
Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnicanametller>
Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/paques/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>