

Patates farcides de salsa brava

Catalunya

Montse Franco

Ingredients per a la salsa

Oli d'oliva
1 ceba picada
Tomàquet triturat
Sucre
Sal
Bitxo (opció personal)

Ingredients per a les patates

2 kg de patates
Sal
Oli de gira-sol
3 rovells d'ou

Preparació

Per a fer la salsa brava, sofregiu la ceba picada en una paella amb una mica d'oli d'oliva. Quan estigui daurada, afegiu-hi el tomàquet triturat, el sucre, la sal i els bitxos, i deixeu-ho coure una estona. Després, refredeu la salsa, coleu-la i reserveu-la.

A continuació, en una cassola amb oli de gira-sol abundant fregiu les patates pelades i tallades a trossos. Quan estiguin daurades, tritureu-les amb el passapuré. Tot seguit, poseu-les en un bol, rectifiqueu-les de sal, afegiu-hi els rovells d'ou i remeneu-ho tot bé.

Poseu una mica de patata triturada en un motlle per a fer glaçons, a sobre poseu-hi la salsa brava, cobriu-ho amb més patata triturada i deixeu-ho refredar al congelador durant 24 hores.



Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

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

Finalment, desemmotlleu-les i fregiu-les en una paella amb oli de gira-sol abundant i a foc no gaire fort. Quan estiguin daurades, retireu-les del foc i poseu-les una estona damunt d'un paper absorbent.

Per acabar, emploteu les patates i salseu-les amb una mica d'allioli al gust de cadascú.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

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@cpnl.cat

Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>