

Ous ximpls (*huevos tontos*)

Aragó

Maria Teresa Gasca Aladrén

Ingredients

3 ous
100 g de bacallà esqueixat
2 grans d'all
Un tros de molla de pa del dia abans
½ got de llet
Julivert
Oli d'oliva



Preparació

Heu de tenir el bacallà en remull 24 h.

Agafeu la molla de pa, remulleu-la amb llet i dresprés escorreu-la una mica. Esmicoleu-hi a sobre, molt finament, l'all i el julivert.

A banda, en un bol bol, bateu els ous i afegiu-hi tots els ingredients: el bacallà esqueixat, la molla de pa, l'all i el julivert. Rectifiqueu-ho de sal. Treballeu la barreja a fi que quedi una massa homogènia.

Agafeu porcions amb dues culleres i fregiu-les a l'oli ben calent fins que quedin daurades. Poseu els bunyols al plat i serviu-los a taula acompanyats amb una amanida.

Informacions culturals

Aquesta recepta és típica de la cuina aragonesa. El nom amb què els coneixem és *huevos tontos*. La meva mare ficava els ous ximpls al brou a mena de pilota i estaven per llepar-se el dits!



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@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](https://twitter.com/SLCEsparreguera)
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpln.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpln.cat/receptaris>