

Cigrons amb bacallà i mandonguilles

Andalusia

Dolors Párraga Hermoso

Ingredients

Cigrons
Ceba
Llorer
Ous
Julivert
Bacallà
Tomàquet
Oli
All
Pa rallat
Brou



Preparació

El dia abans prepareu els cigrons i el bacallà: poseu els cigrons en remull unes 7 o 8 hores i traieu les espines i dessaleu el bacallà.

En una olla coeu els cigrons amb els tomàquets, les cebes, l'oli i una fulla de llorer. Quan estiguin cuits, traieu-ne uns quants cigrons per a fer les mandonguilles. Bateu dos ous i barregeu-los amb els cigrons que hem apartat, una mica de bacallà, l'all, el julivert i el pa rallat. Quan estigui tot ben barrejat, feu unes mandonguilles ben petites i fregiu-les.

En un pot coeu els ous, un per persona.

En una cassola poseu-hi els cigrons cuits, amb prou brou, fiqueu-hi dos talls de bacallà cru per persona, els ous durs tallats pel mig i les mandonguilles. I feu-ho coure al foc uns deu o quinze minuts.

Informacions culturals

Aquesta recepta la feia la meva mare a la regió de Jaén per Setmana Santa, ja que té els elements simbòlics de l'ou i del peix.

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: www.cpl.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpl.cat/receptaris>