

Pestinyos gaditans

Cadis, Andalusia

Katy Martínez Bernal

Ingredients

1 got d'oli d'oliva
1 got de moscatell, ja sigui blanc o negre, o vi dolç
1 sobre de matafaluga o grans d'anís
¾ kg de farina i una mica més per anar-ne afegint després
Sal



Preparació

Tireu un raig d'oli a la paella. Quan estigui calent, aparteu-ho i afegiu-hi la matafaluga o els grans d'anís. Deixeu que es refredi i coleu-ho.

En un bol poseu la farina, l'oli ja colat, el moscatell o vi dolç, l'ametlla ja mòlta i la sal.

Amasseu-ho tot a poc a poc i aneu afegint-hi farina perquè la massa no s'enganxi als dits. Un cop pastada, deixeu-la reposar un quart d'hora tapada amb un drap per sobre.

Passat el quart d'hora, estireu-la amb un corró perquè quedi ben prima.

Amb un got no gaire gran talleu la massa fent cercles i de cada cercle aneu-ne fent llaços (també es pot unir un extrem del cercle amb un altre, això és al gust de cadascú).

Poseu altre cop bastant oli a la paella i fregiu-hi els pestinyos. A mesura que vagin quedant daurats, traieu-los de la paella.

Quan estiguin tots fregits, barregeu un got de mel amb mig got d'aigua en un bol. Mulleu els pestinyos en aquesta mescla i retireu-los d'un en un perquè no es trenquin.

Finalment, els podeu presentar amb anissets de colors si es vol, ja que quedarà més ben presentat.

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 – Web: <http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera Facebook: <http://goo.gl/52qfZI>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>

Informacions culturals

Els pestinyos són unes de les postres més típiques de tot Andalusia i especialment de la província de Cadis. Són elaborats normalment per Nadal, encara que també per Setmana Santa, i és que a la majoria de cases gaditanes se solen elaborar com unes postres que no poden faltar a taula en aquestes dates.

Per començar podem dir que la seva elaboració és bastant senzilla i que solen destacar els pestinyos que són elaborats a Medina Sidonia, Rota, Cadis, Chiclana de la Frontera i Sanlúcar de Barrameda, encara que en altres poblacions de Granada també són molt coneguts. A tot l'Estat espanyol es coneixen i s'elaboren.

L'origen dels pestinyos es troba en el llegat àrab-andalusí. Per això, és una recepta tan popular a Andalusia.

Una mica més tard, la procedència se la van atribuir els convents.

Podeu llegir les entrades dels pestinyos a la Viquipèdia: <https://ca.wikipedia.org/wiki/Pestinyo>