

Bunyols de bacallà

Catalunya

Julio Fuentes i Torra

Ingredients (per a 4 persones)

200 g de bacallà dessalat
1 rovell d'ou
Farina
1 all
Julivert
Oli
Sal
1 sobre de llevat



Elaboració

Per començar, renteu el bacallà dessalat, traieu-ne les espines, esmicoleu-lo a trossets i poseu-lo dins d'una cassola amb una mica de llet fins que quedi ben cobert. Feu-ho bullir durant 2 o 3 minuts aproximadament.

Tot seguit, dipositeu-lo en un bol i afegiu-hi un rovell d'ou, l'all i el julivert picats, el sobre de llevat i a poc a poc aneu afegint-hi la farina tot remenant fins que quedi una pasta fina i alhora consistent.

Poseu una paella al foc amb força oli i, un cop estigui ben calent, aneu-hi posant els bunyols que heu d'anar fent amb l'ajuda de dues culleretes petites per a donar-hi forma. Deixeu-los fregir fins que agafin un color daurat.

Finalment, retireu-los i col·loqueu-los en una safata amb paper absorbent perquè es vagin escorrent.

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@cpl.cat – Web: <http://www.cpl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera <https://www.facebook.com/slcesparreguera>
www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpl.cat/receptaris> <http://blogs.cpl.cat/esparreguera>