

Minicalçotada

Catalunya

Maria Teresa Canals i Torelló

Ingredients

Calçots
Llesquetes de pa
Botifarra crua
Salsa per a calçots

Ingredients per a fer la salsa

20 ametlles torrades
20 avellanes torrades
1 bitxo
Vinagre
Sal
1 o 2 tomàquets madurs escalivats
5 o 6 alls escalivats
200 ml d'oli de gira-sol

Preparació

Primerament, cal que feu la salsa. Per a elaborar-la, heu de pelar els tomàquets, les avellanes i les ametlles. Tot seguit, poseu tots els ingredients en un vas apte per a la batedora i tritureu-ho tot. Vigileu amb el punt de vinagre que hi vulgueu donar. Fet això, reserveu la salsa.

Netegeu els calçots, elimineu-ne les parts dures i talleu-los a trossets no gaire petits (penseu en la mida de la llesqueta).

Poseu-los a fregir en una paella amb una cullerada d'oli. Procureu que quedin ben tous.

Talleu la botifarra a trossets i feu-ne petites boles. Tot seguit, aixafeu-les i poseu-les a fregir amb poc oli.

Per a muntar aquest aperitiu, agafeu una llesqueta de pa, poseu-hi un tros de botifarra i un tros de calçot, i cobriu-ho amb la salsa.

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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>