

ressò mont-rogenç

MANS DE MINISTRE AL FORN

...Josep M. Dalmau i Pujol

28-12-2021

Ingredients (per persona):

- 1 peu de porc
- 1 ceba
- 4 claus clavats a la ceba
- 1 branqueta de farigola
- 1 fulla de llorer

Per la salsa:

- 1 nyora o pebrot xoricer, deixat en remull unes 3 hores
- 4 dents d'all
- 1 tomàquet madur
- 2 llesques de pa fregit
- 6 avellanes i 6 ametlles
- uns quants fesols bullits
- 1 polsim de pa i formatge ratllat amb julivert tallat petit

Elaboració:

El peu de porc es talla pel mig; es lliga respectant la seva forma, es posa dins d'una olla amb aigua. També s'hi posa la ceba amb els claus clavats, la fulla de llorer, la farigola i la sal i es deixa bullir un parell d'hores o bé uns tres quarts d'hora en una olla a pressió. Seguidament, farem la salsa de romesco; posarem una planxa al foc i escalivarem primer els alls, després hi posarem les nyores o el pebrot que abans hem deixat amb



aigua unes tres hores (*s'ha d'anar molt amb compte que no es cremi perquè és molt prim*). També farem a la planxa el tomàquet, posarem una paella amb oli i fregirem les llesques de pa, els alls, el tomàquet, el pa fregit, la nyora, les avellanes i les ametlles. Es pica amb un morter o amb la batedora, amb una mica d'oli. Els peus, ja bullits, es deslliguen, s'assequen bé i es fregeixen una mica amb oli ben calent; es posen en una llauna de forn, amb la pell cara dalt, s'hi fiquen per sobre uns quants fesols, s'hi posa la salsa aclarida amb una mica de

brou dels mateixos peus, es posa al forn bullint uns 20 minuts i després es treu per afegir-hi el pa ratllat, el formatge, el julivert i es diposita altra vegada al forn a gratinar i quan els peus estiguin dauradets ja estan a punt de menjar.

Hola ! Molts de vosaltres ja em coneixeu, perquè durant els anys que fa que sóc a la botiga us he pogut donar alguna recepta de cuina. Estic content de poder oferir-vos aquest plat bo, bonic, gens car i fàcil de preparar. Som-hi !

(Ressò 57, pàg.42)