

# ressò mont-rogenç

## CONILL A L' "AJILLO" I PASTA FRESCA

...Rosita Llaó i Judit Güell

26-01-2024

## CONILL A L' "AJILLO"

### **Ingredients:**

- un conill trossejat (en talls mitjans)
- 5 o 6 grans d'all
- oli
- sal

### **Elaboració:**

Es posa bastant d'oli en una cassola i es rosseja el conill. Quan el vegem daurat el cobrim amb aigua i el deixem coure fins que se l'hagi begut tota. Seguidament, afegim a la cassola 5 o 6 grans d'all trossejats. Ho remenem bé dos o tres cops amb una cullera i apaguem el foc, tenint en compte de no sofregir els alls, doncs han de quedar crus.

## PASTA FRESCA

### **Ingredients:**

- farina
- sal
- 1 ou
- aigua *(També caldrà una màquina de fer pasta).*

### **Elaboració:**

Es posa la farina damunt el taulell de la cuina deixant un forat al mig, on hi col·locarem un ou sencer, una mica de sal i una cullerada sopera d'aigua. Treballarem la barreja amb les mans, fins que no s'enganxi als dits i ja la tindrem a punt. Tot seguit passarem la massa per la màquina i triarem el tipus de pasta que desitgem cuinar (es poden fer tallarines, espagueti, pasta de canelons i fins i tot la pasta dels bunyols).

*(Ressò 59, pàg.41)*

