

L'Àvia Remei

talla el bacallà



Remei Ribas Aguilera

Primera edició: març del 2006

© Remei Ribas Aguilera

© Cossetània Edicions

Edita: Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
Fax 977 61 43 57
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Fotografia de la coberta: © Toni Vargas
(amb la col·laboració de Confeccions El Marino, de Mataró,
i Cuines Ginés-Guillén, de Girona)

Fotografia de la contracoberta: l'Àvia Remei i el seu marit,
l'any 1954, a Can Reitons

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Romanyà-Valls SA

ISBN: 84-9791-177-6

Dipòsit legal: B-13.322-06

L'Àvia Remei talla el bacallà

REMEI RIBAS AGUILERA

Cossetània
EDICIONS

Índex

Pròleg 9
per Trinitat Gilibert
Presentació 13
Consells pràctics 15

Receptes

Les salses

Allioli 21
Allioli amb alls escalivats 21
Allioli negre 22
Maionesa 23
Maionesa amb alvocat 24
Salsa beixamel 25
Salsa de Blanes 26
Salsa per als calçots 27
Salsa per a tot a la francesa 28
Salsa romesco 29
Salsa rosa 30
Salsa verda 31
Salsa vinagreta 31
Salsa vinagreta (per a les amanides) 32
Salsa vinagreta (per al peix) 32
Samfaina 33
El sofregit 34

Amanides i verdura

Albergínies farcides de brandada de bacallà 37
Amanida de bacallà macerat 38
Amanida de bolets amb bacallà desfilat i poma 39
Amanida de faves amb bacallà 40
Amanida poti-poti 41
Bacallà marinat i enciamat 42
Bacallà marinat 43
Bacallà amb nous i ous 44
Calçots, romesco i bacallà 45
Canapès, esqueixada de bacallà, pebrot escalivat,
olives negres i maionesa 46
Carbassons farcits de bacallà 47

Carpaccio de bacallà	48
Carxofes, pèsols, bacallà, alls i ametlles.....	49
Empedrat.....	50
Endívies farcides de brandada de bacallà	51
Esqueixada de bacallà	52
Esqueixada de bacallà amb salmó fumat.....	53
Mongetes amb bacallà gratinades	54
Mussaca d'albergínies amb bacallà	55
Pastís de patates, pomes i bacallà	56
Patates arrebossades amb bacallà	57
Patates amb bacallà al forn	58
Rotllo de patates amb bacallà	59
Verdures, fideus i bacallà.....	60
Xató de l'Àvia Remei.....	61

Arrossos, pasta, truites i altres entrants

Arròs a la cassola amb bacallà sec	65
Arròs blanc amb bacallà.....	66
Brandada de bacallà	67
Broquetes de bacallà	68
Bunyols d'arengada.....	69
Bunyols de bacallà	70
Canelons de bacallà (I)	71
Canelons de bacallà (II).....	72
Canelons de bacallà amb bolets, all i julivert	73
Canelons de bacallà amb samfaina	74
Canelons a la brandada de bacallà	75
Canelons de salmó fumat amb brandada de bacallà.....	76
Coca de recapte amb bacallà, anxoves, ceba i pebrot vermell i verd	77
Corona de bacallà amb arròs.....	78
Crispells d'arengada (I).....	79
Crispells d'arengada (II)	80
Crispells de bacallà	81
Croquetes de bacallà (I).....	82
Croquetes de bacallà (II)	83
Fideus amb bacallà	84
Flam de bacallà.....	85
Macarrons amb bacallà	86
Pastís de bacallà	87
Pastís de bacallà amb patates	88
Pastís de salmó i bacallà fresc.....	89
Paté de bacallà	90
Petxines de brandada de bacallà.....	91



Pizza de bacallà, anxoves, escalivada i olives assortides	92
Púding de bacallà.....	93
Rotllo de truita amb bacallà.....	94
Sopa de bacallà (I)	95
Sopa de bacallà (II).....	96
Sopa de bacallà amb pèsols.....	97
Sopa escaldada de brou de bacallà amb alls tendres.....	98
Truita de bacallà	99
Truita de mongetes cuites amb bacallà, panses, espínacs, pinyons i alls tendres	100
Truita de patates amb bacallà, cebes i olives	101

Segons plats

Bacallà (recepta del segle XVIII)	105
Bacallà amb allada	106
Bacallà, ametlles, tomàquet i pebrots	107
Bacallà arrebossat (I)	108
Bacallà arrebossat (II).....	109
Bacallà, arròs, verdures i bolets	110
Bacallà a la barca a l'estil mariner	111
Bacallà amb bolets	112
Bacallà a la brasa.....	113
Bacallà bullit i tomàquet.....	114
Bacallà amb cargols	115
Bacallà amb carxofes.....	116
Bacallà a la cassola amb vinagre.....	117
Bacallà a la catalana	118
Bacallà amb cebes	119
Bacallà al <i>chilindrón</i>	120
Bacallà amb cloïsses.....	121
Bacallà, cloïsses, gambes i patates	122
Bacallà al confit d'all	123
Bacallà de Divendres Sant	124
Bacallà a l'empordanesa	125
Bacallà escabetxat (I)	126
Bacallà escabetxat (II).....	127
Bacallà a l'estil extremeny.....	128
Bacallà estil Florentina	129
Bacallà extraràpid	130
Bacallà amb faves tendres	131
Bacallà amb festucs, gambes i cloïsses	132
Bacallà al forn (preparació ràpida)	133
Bacallà al forn ràpid.....	134
Bacallà fresc amb verdures al forn.....	135

Bacallà amb fruits secs.....	136
Bacallà amb llenegues, ous durs i allioli.....	137
Bacallà a la llauna (I).....	138
Bacallà a la llauna (II).....	139
Bacallà amb un llit de cebes.....	140
Bacallà a la mallorquina.....	141
Bacallà amb mandonguilles de carn.....	142
Bacallà amb mel.....	144
Bacallà amb mel i vinagre.....	145
Bacallà amb nyores.....	146
Bacallà amb olives.....	147
Bacallà amb pa ratllat.....	148
Bacallà, panses i cava.....	149
Bacallà, panses, espinacs i pinyons.....	150
Bacallà amb panses i pinyons.....	151
Bacallà a la papillota (I).....	152
Bacallà a la papillota (II).....	153
Bacallà amb patates.....	154
Bacallà i patates.....	155
Bacallà, patates, ceba i vinagreta.....	156
Bacallà, patates, col i cansalada.....	157
Bacallà al pil-pil (I).....	158
Bacallà al pil-pil (II).....	159
Bacallà amb plàtans.....	160
Bacallà amb prunes i ous.....	161
Bacallà amb salsa verda.....	162
Bacallà amb samfaina.....	163
Bacallà a la sidra.....	164
Bacallà a la taronja.....	165
Bacallà amb taronja.....	166
Bacallà amb tomàquet.....	167
Bacallà, tripes de bacallà, ous durs, panses, carxofes i pèsols.....	168
Bacallà amb xampinyons.....	169
Calamars farcits de brandada de bacallà i cues de gamba pelades.....	170
Caldereta de bacallà.....	171
Cassoleta de bacallà amb mongetes.....	172
Cloïsses a la marinera amb bacallà desfilat.....	173
Cocotxes de bacallà amb panses de Corint, espinacs i pinyons.....	174
Cocotxes amb cloïsses i bitxo.....	175
Cocotxes al pil-pil amb puré de pèsols.....	176
Cua de bacallà fresc grossa i farcida.....	177
Hamburgueses de bacallà.....	179
Mandonguilles de bacallà.....	180
Mandonguilles de bacallà amb bolets.....	181



Pròleg

Remei Ribas, la bacallanera de Mataró **Remei Ribas, la historiadora de la cuina** **dels Països Catalans**

Remei Ribas, coneguda popularment com Àvia Remei, va regentar una bacallaneria a Mataró durant molts i molts anys. Els clients sortien de la seva botiga amb la compra feta i amb una recepta nova a la ment, aquella que els acabava d'explicar la dona que despatxava. L'Àvia Remei sabia fidelitzar la clientela amb un mètode que l'ofici exigeix. I això, que pot semblar molt lògic, us asseguro que no ho és. Permeteu-me que ho personalitzi: fa poc vaig entrar a una formatgeria i vaig interessar-me per l'origen de la llet d'un formatge que no havia tastat mai. Per resposta, vaig rebre: "No en tinc ni idea; a mi no m'agraden els formatges". Una altra vegada, vaig preguntar (era una peixateria), pel nom d'un peix que no tenia cap rètol posat i que no havia vist anteriorment. La resposta?: "No té nom; és només per fer sopa".

La meva reacció és clara: no ho compro. Ho deixo estar i adquireixo el que conec i sé com cuinar. El botiguer hi perd, sempre penso, perquè si m'haguessin dit què era i com es cuinava, segur que m'ho hagués emportat a casa. És el que em passa amb les verduleries de la meua ciutat, Vilanova i la

Geltrú, on les meves preguntes tenen més sort. De fet, en tenen tanta, que de vegades m'he arribat a emportar tres tipus diferents de cols per tastar-ne les diferències de gust que m'han explicat que tenen.

Per acabar de reblar el clau sobre l'anecdota personal, us explico el que em va passar precisament un dia en una bacallaneria. Us asseguro que no m'ho invento. Hi volia comprar bacallà esqueixat per fer brandada (la recepta me l'havien explicada l'Àvia Remei i la Carme Ruscalleda). El diàleg que hi vaig mantenir va ser tan sorprenent, que em vaig arribar a preguntar si les dependents s'havien atrevit a dir-me el que em van dir perquè em van veure jove o perquè, sense conèixer-me, m'havien agafat mania. Haurien parlat de la mateixa manera a una persona gran? Fos com fos, no hi he tornat mai més.

—Per a què el vols, el bacallà esqueixat?

—Per fer brandada de bacallà.

—No hi ha ningú que li surti bé. És millor que la compris bona i feta, que nosaltres en venem, perquè perdràs molt de temps i no et serà bona.

—Ja, però jo tinc la recepta i m'han dit que és molt fàcil.

—Fàcil? No ho és gens. Jo de tu la compraria feta.

—... Bé, doncs, m'hi he repensat. Ja tornaré un altre dia.

A la bacallaneria de la Remei cap client no devia viure una escena d'aquest tipus. Quina sort! I quina llàstima, per als mataronins, que ara fa 10 anys que la Remei i el seu marit van traspasar el negoci. Per compensar la pèrdua, hi ha el llibre, el que teniu a les mans. És un receptari exclusivament basat en el bacallà, que tan bé coneix la Remei Ribas, i que, deixeu-m'ho dir, serà tan recomanable per a les bacallaneries que vulguin tenir respostes adequades.

Història de la gastronomia

Ara bé, la importància del llibre va més enllà de les receptes, perquè en la recopilació hi va inclosa una part de la història de la gastronomia dels Països Catalans. En cada un dels ingredients, dels passos descrits i de les tècniques narrades hi ha impresa la nostra manera de ser. Per aquest motiu,

és just dir que Remei Ribas és una historiadora de la gastronomia. Perquè historiador és tota aquella persona que deixa constància escrita d'un fet que passa o que ha passat.

Com a historiadora, sovint rep els reconeixements necessaris. En més d'una ocasió, m'ha confessat que està tan desconcertada quan els ajuntaments la conviden a presidir actes o quan l'entrevisten als mitjans de comunicació. "Però si jo només cuino; és el que sempre he fet". Sí, cuina, però, a més, ho escriu amb claredat. I la claredat, l'ha haguda d'aprendre. Per això es va apuntar a informàtica; ho va fer per poder explicar les receptes. La Remei, un cop jubilada, volia fer un curs de català, però va pensar que li era més necessari saber fer anar els ordinadors. Tal dit, tal fet. Ara fins i tot respon els correus electrònics que rep a la seva pàgina web (www.aviaremei.com), que li pregunten per plats, per ingredients i, fins i tot, per menús per seduir la parella!

L'ordinador li ha permès, doncs, escriure més receptes. I més llibres. Els tres volums publicats anteriorment (*La cuina de l'Àvia Remei*, *Plats i secrets de l'Àvia Remei* i *Àvia Remei, vull cuinar!*) van ser un èxit. L'editorial Cossetània se'ls ha arribat a emportar a la fira del llibre de Frankfurt per presentar-los davant d'un públic assedegat de conèixer novetats editorials reeixides. La llegenda popular ha corregut com la pólvora: "Una jubilada de Mataró ven tants llibres com els millors escriptors". "Una àvia ha fet tocar el cel financer a una editorial petita de Valls".

La llegenda continuarà amb el nou llibre. I és que Àvia Remei i Cossetània formen un tàndem de generositat infinita. La primera per deixar compartir el seu coneixement; la segona per haver cregut en l'autora des dels inicis i haver-li publicat el primer llibre. El beneficiari de la confabulació és el lector, a qui no li caldrà recórrer a la saviesa de bacallaners poc eficients per aprendre maneres de cuinar el bacallà.

Que vagi de gust!

TRINITAT GILABERT

Vilanova i la Geltrú, 17 de febrer de 2006

Presentació

Amics: tinc el gust de presentar aquest llibre dedicat al bacallà titulat *L'Àvia Remei talla el bacallà*.

No pretenc fer la competència a ningú, tot el contrari, no sóc ni escriptora, ni cuinera professional, sóc una mestressa de casa, i com a tal m'expresso amb senzillesa i procuro sempre defensar la nostra cuina catalana, que és la d'avui, la de demà i la de sempre.

Aquí a Catalunya tenim de tot: carn, peix, fruita, ous, oli, etc. Per tant, no podem permetre que es perdi tot el que tenim pel fet de no saber cuinar.

La cuina catalana és molt senzilla, només cal cuinar amb amor i respecte envers les nostres tradicions. Les receptes que us explico són el fruit de molts anys de ser bacallanera i d'escoltar la meva clientela; quan la gent venia a comprar a la meva botiga, jo escoltava totes les receptes que m'explicaven.

Vosaltres ja sabeu que la meva bacallaneria es deia Can Reitons, que estava emplaçada a la plaça de Cuba número 24 de Mataró, que el seu antic amo era el Sr. Ferrer i que, després, la van regentar els pares del meu marit i el Narcís i jo, o sia, tota la família. Allí vaig aprendre tot el que es necessita per ser una bona bacallanera, per exemple, saber tallar el bacallà, remullar-lo, despatxar, cobrar, i no enganyar mai a ningú; tot això m'ho van ensenyar entre tots.

A la bacallaneria, vam passar uns anys molt bons i quan arribaren els nostres fills, el Josep i la Cristina, el meus sogres es jubilarem i el meu marit i jo vam canviar de negoci. Aleshores, vam tenir la idea de posar una botiga de terrissa (plats, olles, cassoles, etc.) i allí és on es va complir el meu somni de saber més de la cuina catalana, perquè tenia com a clients els millors cuiners del Maresme.

Quan venien a comprar les cassoles de terrissa, jo sempre els preguntava: què farà amb aquesta cassola? I ells m'explicaven moltes receptes típiques catalanes. I a partir de aquí naixeren els meus llibres *La cuina de l'Àvia Remei*, *Plats i secrets de l'Àvia Remei*, i *Àvia Remei, vull cuinar!*, per ensenyar a cuinar a les criatures d'entre 6 i 12 anys, tots ells editats per Cossetània Edicions, de Valls, Tarragona.

Els dono les gràcies per la confiança que han tingut sempre en mi. Gràcies a tota la meva família, que m'ha animat a escriure aquestes receptes. També vull donar las gràcies als meus bons amics Espartac Peran, Martí Gironell i Jordi Tenas, i a tots als mitjans de comunicació que sempre m'han donat suport i animat a seguir endavant en la defensa de la nostre cuina. També vull enviar una salutació al Sr. Jaume Fàbrega.

Dedico, però, aquest llibre de receptes de bacallà al meu marit Narcís Martí, perquè sense la seva ajuda no hagués estat possible.

Rebeu tots una forta abraçada de l'Àvia Remei.

Consells pràctics

Com remullar el bacallà

Primerament, cal comprar bacallà de qualitat.

Fa uns anys que el bacallà ens arribava sec, salat però sense sal pel damunt, a 3/4 de curació; actualment, ens arriba molt tendre i embolcallat amb sal, però també es molt bo.

Per remullar bé el bacallà, l'hem d'agafar, fer-lo a talls i posar-lo en remull amb aigua dins d'un atuell tapat. L'hem de guardar a la nevera molts dies dins la primera aigua; després, la canviarem i ens trobarem amb un bacallà que ha crescut de volum i amb l'aigua neta: segueix sent salat.

Seguidament, el posarem en remull amb aigua nova i el tornarem a posar a la nevera 3 o 4 dies més.

Tornarem a fer el mateix i veurem que l'aigua no és com la de la primera remullada, neta i transparent, sinó tot el contrari, tèrbola, i notarem que desprèn una mica de mala olor; no ens hem d'espantar, això és normal.

El bacallà segueix sent encara una mica salat, i l'hem de tornar a posar en remull i a la nevera 2 o 3 dies.

Si l'hem de coure el mateix dia, el podem treure del frigorífic i comprovar-ne el punt de sal; si cal, el podem tornar a canviar d'aigua.

Aquesta és la manera de remullar el bacallà per cuinar i menjar-lo ben bo. Feu-ne la prova.

Com es remullen les tripes de bacallà?

En parlar de tripes de bacallà, m'he adonat que moltes persones no les coneixen ni saben com es mengen; doncs bé, us ho explicaré: la tripa del bacallà és molt melosa, es pot comparar amb el peu de porc, però amb una diferència: que la tripa no té ossos.

Fa uns anys, las tripes de bacallà arribaven procedents de les illes de Fè-roe, d'on venien en unes capsas de cartró molt gruixut i d'un pes aproximat d'un quilo, ben premsades, seques i sense gens de sal. Eren de color beix, com un pergami. Ara són fresques, més salades i de color blanc.

Per cuinar-les, hem de seguir els següents passos: primer les posarem en remull (les tripes que hi ha actualment al mercat s'han de canviar d'aigua un parell de vegades); després, les posarem al foc en una olla amb aigua i 2 fulles de llorer.

Quan l'aigua bulli, hi tirarem les tripes i deixarem que torni a arrencar el bull. Un cop l'aigua arrenqui el bull, apagarem el foc i les deixarem prop de mitja hora dins l'olla amb l'aigua calenta. Després d'aquesta estona, les traurem de l'olla i les posarem amb aigua freda uns dies a la nevera; és axí com començaran a créixer i a esdevenir relliscoses.

Per coure-les, les heu de tallar a trossos no massa grans (segons el vostre gust). Tot seguit, agafem un cassola (millor si és de terrissa) i fem un sofregit amb una mica d'oli, 1 ceba i un parell de tomàquets. Hi aboquem les tripes, fem una picada d'all i julivert i ja hi podem afegir bacallà enfarinat i fregit, panses, ous durs, cigrons cuits i una mica d'aigua o del suc del mateixos cigrons.

Aquest és un plat molt típic de Quaresma que també queda molt bo amb carxofes bullides, enfarinades i fregides.

Recettes

Les salses

Allioli

Ingredients

all
oli d'oliva
sal

Preparació

Perquè ens surti un bon allioli, hi hem de posar molts grans d'all. Els piquem al morter juntament amb la sal corresponent una bona estona perquè quedin tan picats com sigui possible.

Hi anem afegint rajolins d'oli mentre remenem amb la mà de morter. Veurem que l'allioli puja consistent. Hem d'anar amb compte de no afegir més oli del necessari, ja que la salsa es negaria.

Allioli amb alls escalivats

Ingredients

alls escalivats
alls crus
oli
sal
vinagre

Preparació

Aixafem els alls, escalivats i crus, en el morter amb un pols de sal. Quan estiguin ben picats, hi afegim un rajolí d'oli, i, amb la mà de morter, ho anem lligant. L'allioli ha de pujar consistent. Si no és així, podem afegir-hi un tall de patata bullida i freda.

Per acabar, quan estigui llest, hi afegim un rajolí de vinagre.

Allioli negre

Ingredients

alls
oli
patata bullida
rovell d'ou
sal
vinagre
aigua
tinta de calamar

Preparació

En un morter, aixafem els alls amb un polsim de sal. Un cop ben aixafats, hi posem un tros de patata bullida freda. A continuació, hi afegim el rovell d'ou. Ho remenem ben remenat i comencem a tirar-hi l'oli.

Un cop l'allioli estigui ben muntat amb la quantitat que necessitem, hi afegim 1/2 culleradeta de tinta de calamars o de sèpia. Finalment, hi tirem unes quantes gotetes de vinagre i d'aigua i ho tornem a remenar bé. Si queda molt espès, hi podem afegir una mica més de vinagre.

Receptes

Amanides i verdura

Albergínies farcides de brandada de bacallà

Ingredients

albergínies
oli
sal

Per a la brandada:

bacallà remullat al seu punt de sal
oli
1 pot petit de crema de llet
all
sal
pebre blanc o negre
mantega, formatge o pa ratllat per gratinar

Preparació

Tallem les albergínies longitudinalment i per la meitat. Fem uns talls a la polpa, en forma de creu, les fregim una mica en una paella amb oli per la part de la polpa, amb la pell cap a amunt. Les traiem de la paella i les deixem refredar. Un cop fredes, amb una cullera petita en traiem la polpa deixant l'albergínia buida, com si fos una barca.

Seguidament, farem la brandada (el procediment d'aquesta, el trobareu a la pàgina 67) i ho barregem tot, brandada i polpa, i amb aquesta barreja omplirem les albergínies.

Per sobre, hi tirarem un polsim de formatge rallat i una mica de mantega; una altra possibilitat és tirar-hi un polsim de pa ratllat.

Ja les podem posar a gratinar al forn.

Es gratinen molt ràpidament; per tant, cal estar al cas.

Amanida de bacallà marinat

Ingredients

bacallà gruixut dessalat
1 got d'oli
1/2 got de vinagre
1 llimona
3 cebes petites
1 pebrot vermell
pebre en gra
sal

Preparació

Primerament, posem en un bol l'oli, el vinagre, el suc de la llimona, la sal i el pebre en gra (uns 4 o 5 grans).

Escalivem el pebrot vermell i el tallem a talls grossos. Pelem i tallem les cebes. El bacallà, l'hem de tallar a daus petits. Tot seguit, ho barregem tot al bol i el deixem a la nevera a marinar durant, aproximadament, 12 hores.

Se serveix con una amanida freda. Es pot acompanyar d'enciam, tomàquet, olives, etc.

Receptes

**Arrossos, pasta, truites
i altres entrants**

Arròs a la cassola amb bacallà sec

Ingredients

400 g d'arròs
1 ceba
2 tomàquets
200 g de bacallà morro sec
1 pebrot verd
1 pebrot vermell
2 carxofes
200 g de pèsols
3 grans d'all
julivert
oli d'oliva
sal
aigua

Preparació

Escalfem l'oli en una cassola i aboquem la ceba trinxada amb una mica de sal (per al sofregit, és millor salar la ceba). A mig fer, hi hem d'afegir els pebrots trinxats.

Mentre el sofregit es va fent, agafem el bacallà sec i el posarem a escalivar a la brasa o, simplement, en una graella i al fogó. Un cop escalivat, li traiem la sal que li ha quedat a sobre a raig d'aixeta, el desfilarem i l'incorporarem al sofregit.

Li donem un tomb i li afegim el tomàquet i, després, l'aigua corresponent. Quan aquesta bulli, aboquem l'arròs, les carxofes i els pèsols.

Fem una picada d'all i julivert i la tirem per sobre de la cassola.

Hem de procurar apagar el foc abans que l'arròs sigui cuit del tot. Un cop haguem apagat del foc, hem de tancar la cassola perquè l'arròs amb bacallà reposi una mica abans de servir-lo.

Arròs blanc amb bacallà

Ingredients

arròs
bacallà al punt de sal
tomàquet
oli
farina blanca
julivert
sal

Preparació

Fregim el bacallà, tallat a talls normals i passat per farina blanca, i el reservem.

Bullim l'arròs tot procurant que no quedi massa cuit, l'hem de deixar *al dente*. Un cop bullit, el passem per aigua freda.

És aconsellable afegir a l'arròs 1 pastilla de brou en comptes de sal, així tindrà una mica més de bon gust.

Posem l'arròs en un motlle rodó, al fons, i el bacallà a sobre.

Fregim el tomàquet en una paella i l'aboquem per sobre del bacallà. Finalment, ho empolvorem tot amb julivert.

Aquest plat, es pot acompanyar d'una amanida d'allis tendres i olives arbequines.

Receptes

Segons plats

Bacallà, recepta del segle XVIII

Ingredients

bacallà remullat i al punt de sal
oli de oliva
cebes
farina blanca
pebre blanc
julivert
aigua
sal (molt poca)

Preparació

Posem el bacallà amb aigua al foc i quan arrenqui el bull apaguem el foc i el deixem reposar.

Posem oli en una cassola i hi fregim un parell de cebes tallades molt petites. Hi afegim la farina i ho remenem enèrgicament, i després hi afegim l'aigua de cocció del bacallà.

Seguim remenant la salsa perquè no ens hi quedi cap grumoll.

Hi tirem un polsim de julivert picat i un polsim de pebre negre o blanc. Posem el bacallà en una cassola fonda i li aboquem tota aquesta salsa per sobre. Comprovem com està de sal i el rectificuem, si fa falta.

Deixem que cogui de 2 a 3 minuts i ja està a punt.

Bacallà amb allada

Ingredients

bacallà tallat a daus
farina blanca
oli
vi blanc sec
all
pebre negre (poc)
julivert

Preparació

Enfarinem el bacallà i el fregim. El guardem. Colem l'oli en què hem fregit el bacallà i posem a la paella una bona quantitat de grans d'all sencers i sense pelar, només n'hem de treure la punta.

Seguidament, posem a la paella el bacallà amb un bon raig de vi blanc i un polsim de pebre (al gust de cadascú) i la tapem fins que l'alcohol del vi s'hagi reduït.

És un plat molt ràpid i bo. És recomanable menjar-lo calent.

Abans de servir-lo, l'hem d'empolvorar amb julivert tallat ben petit.