

Cossetània
EDICIONS

PICA

PICA

15 menús per menjar amb els dits

De Toni Monné



El plaer de llepar-se els dits amb receptes de diverses procedències i per a tots els gustos que es poden compartir en múltiples ocasions.

El llibre planteja diverses situacions en les quals el pica-pica és la millor opció per al menú, com ara àpats familiars, vetllades amb amics, sopars informals davant del televisor o altres ocasions especials. Les receptes són molt variades i s'ha procurat que els ingredients fossin asequibles i fàcils de trobar al mercat.

Un llibre que ens farà replantejar quina és la manera més tradicional i la que ens fa gaudir més del menjar:

“Arribo a la conclusió que potser el que ens agrada de veritat és posar noms anglesos a coses que coneixem tota la vida. Que potser no són finger food les nostres tapes i broquetes tradicionals? I els mariscs, els entrepanns, les croquetes?”

“Menjar amb els dits ens acostava al cor de la terra. Que no és el menjar un dels grans nexes d'unió entre els éssers humans i els fruits que ens brinda la natura?”

“La major part de les receptes d'aquest llibre tenen caràcter mediterrani, però no hem pogut evitar proposar viatges culinaris que ens portaran del sushi a les tortitas mexicanes, dels mezze de l'Orient Mitjà a les tradicions del Magrib, de les frituras andaluses a l'smörgåsbord escandinau...”

“Així doncs, la conclusió sembla clara: l'home ha menjat sempre amb els dits, i ho continua fent actualment. Potser per això sentim un plaer especial davant la possibilitat de prescindir dels coberts”

De la introducció de Toni Monné

Extractes del llibre





#19
Pàgina 42
**CLOÏSSES
AL VI BLANC
I FARIGOLA**

Una sola cloïssa plena de sorra pot arruïnar-nos tota una recepta. Per evitar que passi això, cal deixar-les en remull amb un parallet de grespat de sal durant un mínim de 2 hores. Un mètode alternatiu més ràpid consisteix a salar les cloïsses amb sal en abundància i deixar-les reposar, sense sigeta, una 50 minuts. Després, cal rentar les umes quantes vegades sota el raig d'aigua de l'elèctric.



#21
Pàgina 43
**BROQUETES
MINI DE
MUSCLOS
EMPANATS
AMB SALSÀ
PICANT**

Aquestes petites broquetes de musclos resulten deliciosament crujents. Per obtenir un resultat òptim, cal obrir els musclos al vapor mitjançant una cocció breu i no quedar secs i amb una textura gomosa. Un cop empanats, es freguen a la paella amb oli ben calent durant uns minuts, el temps just perquè s'enrosquin.

#20
Pàgina 43
**ANXOVES
FARCIDES**

Elle llibretes d'anxova són un clàssic per menjar amb els dits. Es poden fer cir amb multitud d'ingredients, tot depenent de la imaginació de cadascú. En aquesta recepta proposem un fermetat a base de pa de motlle, ben picat i gremiat amb tomàtiga de llana formatge permesà i orenga, i lligat amb unes cullerades de llet i ou batut.



#22
Pàgina 44
**SOPELA DE
GAMBES A LA
MARSELLLESA**

La bullabessa de Marsella és la sopa de peix més famosa del món. Es tracta d'un plat que preparaven els pescadors de la Provença per aprofitar el peix de roca que no havien venut al mercat, tot bullint-lo en un caldo durant llarga estona fins que el peix quedava totalment desfet. Actualment, els grans restaurants de la zona incorporen al llarguà receptes peixos i mariscs de presa el veït.

#23
Pàgina 44
**SOLDADETS
DE BACALLÀ
EMPANATS AL
FONOLL**

A la recepta clàssica de soldadets de Peix, el bacallà s'arròstia amb una pasta de farina, ou batut i una mica de llevat. En aquesta versió, no obstant això, s'arròstien amb parrellat per tal que quedin ben crujents amb cop fregit. Reten aquest curiós nom perquè el seu color recorda el dels uniformes dels soldats del segle XIX quan van vencer a la batalla de Peixà l'any 1835.

#24
Pàgina 45
**LLAGOSTINS
ARREBOSSATS
AMB FIDEUS
CRUIXENTS**

El terme italià *vermicelli* ha fet fortuna a l'hora de designar els fideus d'arròs ximencs. En realitat, els *vermicelli* són una finíssima fideus de pasta i el seu nom significa, literalment, «cuaquets». Els fideus d'arròs ximencs estan elaborats amb pasta d'arròs i aigua, i n'hi ha moltes variacions. Són molt populars a la cuina asiàtica com a part integrant de sopes, rotllets i amarrats.



GUST DE MAR

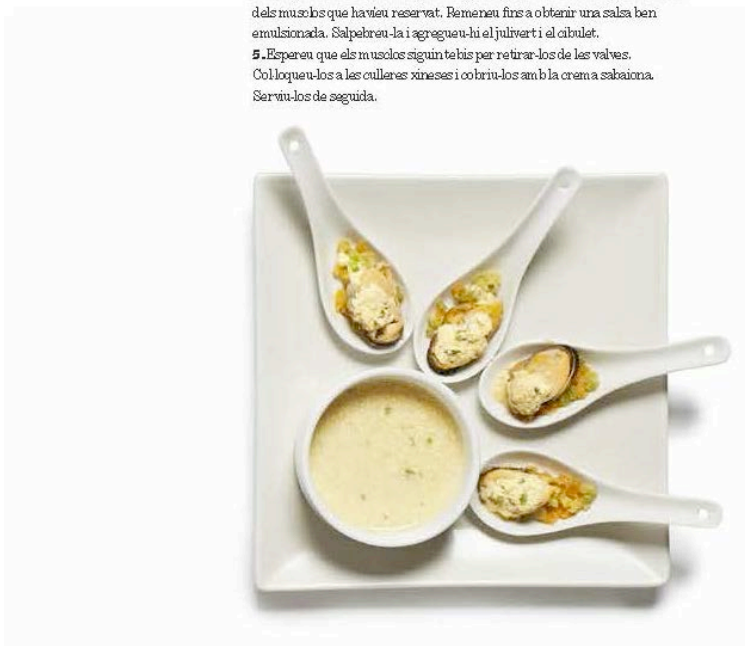


#57

- 1 kg de musclos
- 60 g de mantega i 1 cullerada
- 100 ml de cervesa
- 1 ceba
- 1 tony d'api
- 1 pastanaga
- 1 branzqueta de julivert
- 2 rovells d'ou
- tiges de cibulet
- pebre
- sal

CULLERES DE MUSCLOS AMB SALSA BELGA

1. Netegeu l'api, retireu-ne els filaments i tallen-lo a daus ben petits. Peleu la pastanaga i tallen-la de la mateixa manera.
2. Escalfeu una cullerada de mantega en una paella, tireu-hi els daus d'api i pastanaga i deixeu-los estovar a foc molt lent durant 10 minuts. Podeu afegir-hi un rajolí de cervesa si veieu que queda molt sec. Salpebreu i reserveu-ho.
3. Netegeu els musclos d'impuritats i de barbes i disposeu-los en una cassola tapada al foc perquè s'obrin amb el seu propi vapor. Coeu-los uns 5 o 6 minuts tot remanant de tant en tant. Escorreu-los i reserveu tres cullerades del líquid resultant de la cocció.
4. *Elaboració de la crema sabaiosa belga a la cervesa:* renteu i piqueu finament el julivert i el cibulet. Bateu els ous en un cassó petit fins que comencin a augmentar-ne el volum. Disposeu aquest cassó en un altre cassó més gran amb aigua molt calenta i aboqueu-hi a poc a poc la cervesa i el líquid de cocció dels musclos que havien reservat. Remeneu fins a obtenir una salsa ben emulsionada. Salpebreu-la i agregueu-hi el julivert i el cibulet.
5. Espereu que els musclos siguin talls per retirar-los de les valves. Colloqueu-los a les culleres xineses i cobriu-los amb la crema a sabaiosa. Serviu-los de seguida.



#89

- PER AL PA DE PESSIC DE XOCOLATA BLANCA:**
- 100 g de xocolata fondant blanca
 - 60 g de mantega
 - 2 ous
 - 300 g de farina
 - 150 g de sucre
 - 225 ml de llet
 - 1 ou
 - 1 sobre de llevat en pols

- PER ALS CAKE POPS:**
- 120 g de xocolata fondant
 - 125 g de pa de pessic de xocolata blanca
 - 65 g de formatge fresc per untar
 - ratlladum de coco
 - boletes de colors per decorar

CAKE POPS

1. *Elaboració del pa de pessic de xocolata blanca:* feneu la mantega. Amb l'ajut del batador, barregeu els ous amb el sucre fins que la mescla blanquegi. Barregueu-la amb la llet i la mantega fosa. Tamiseu la farina amb el llevat i agregueu-la a la preparació. Incorporeu la xocolata blanca prèviament ratllada i barregeu.
2. Escalfeu el forn a 180 °C. Greixeu un motlle per a pa de pessic i aboqueu-hi la preparació. Fornegeu a 180 °C durant 35 minuts, retireu-lo del forn, desamoteu i deixeu-lo refredar sobre una graella.
3. *Elaboració dels cake pops:* esmicoleu 125 g de pa de pessic de xocolata blanca en un bol. Agregueu-hi el formatge fresc per untar i barregeu bé fins que obtingueu una massa humida. Formeu boletes de la mida d'una nou i disposeu-les sobre una safata, separades entre elles. Deixeu-les a la nevera durant un mínim de 4 hores.
4. Trossegeu la xocolata i fonen-la al bany maria. Submergiu l'extrem dels palets en la xocolata fosa i, tot seguit, inseriu-los a les boletes de massa. Claveu-los a una base de suro per tal que quedin drets i espereu que la xocolata solidifiqui.
5. Després, tot subjecant-los pels pals, submergiu cada *cake pop* a la xocolata fosa de manera que quedin totalment coberts. Deixeu que cregui l'excess de xocolata i, abans que es refredin, escaipeu-hi coco ratllat o boletes de colors per damunt.



L'autor

Toni Monné és periodista i ha estat sempre vinculat en diferents publicacions de cuina i gastronomia. Va fundar i va dirigir durant més de deu anys dues de les revistes de cuina més venudes a Espanya (*Cocina Fácil* i *Comer Bien*). També ha dirigit la revista *Lecturas Especial Cocina*, la col·lecció de minilibres "Con Mucho Gusto" i ha estat assessor editorial de *Comer y Beber*.

És l'autor de *Barcelona gastronomía y cocina* i coautor dels llibres *Emoción en el plato*, *Del huerto a la mesa*, *Del bosque a la mesa*, *Quesos y Paisajes* i *Los mejores bocadillos del mundo*.

Fitxa tècnica

Títol: *Pica-pica*

Autor: Toni Monné

Pàgines: 152

Nombre d'il·lustracions: 60

Format: 20 x 27 cm

Preu: 20.90 euros

ISBN: 978-84-9034-211-4