



ESCUDELLA I PILOTA

Ingredients per 4 persones

15 l d'aigua
½ pollastre de pagès
2 cues de porc
50 gr d'os de pernil
1 coll de xai
250 gr de cansalada grassa salada
50 gr de sagí
800 gr d'ossos d'espina salats
900 gr de conillet de vedella lligat
2 peus de davant partits i salats
600 gr de botifarra negra
400 gr de cigrons bullits
3 patates
8 pastanagues de manat
1 branca grossa d'api
½ col
3 cebes de Figueres grosses

Ingredients per 4 persones

600 gr de cansalada del coll
400 gr de panxeta
4 ous
1 gra d'all petit
60 gr de llet
60 gr de molla de pa
10 fulles de julivert
18 gr de sal
1,5 gr de pebre negre molt



Elaboració

Per l'escudella:

Posem en una olla l'aigua mineral i hi afegim tota la vianda. Esperem que arrenqui el bull i anem traient l'espuma i totes les impureses que flotin pel damunt. Deixarem bullir uns trenta minuts i tot seguit li podrem afegir tota la verdura, rectificarem de sal alhora que seguirem traient l'espuma que flota al brou. A continuació ja li podrem posar a coure la pilota durant uns 45 minuts.

Finalment haurà arribat el moment de retirar per ordre que ja s'hagin cuït les verdures, el pollastre, la cansalada, etc... Només ens caldrà colar el brou, rectificar-lo de sal i a l'últim moment, bullir-hi els galets.

Per fer la pilota:

Piquem la cansalada sense la cotna i l'amanim amb l'all, la sal, el pebre i el julivert. Treballem bé la carn amb les mans i ho lliguem amb el pa remullat amb llet i els ous. Sobre una safata amb una mica de farina fem les pilotes i ja les podrem bullir.

*Nota: És important a la vigília salat tot el porc que farem servir per fer l'escudella i sobretot hi haurem de posar tot el nostre saber per fer una presentació com més guapa millor.