



Mercat del Ninot

ESCUDELLA DE NADAL

INGREDIENTS

per 6 persones

- 500 g. de carn de vedella
- 1/4 de gallina
- pollastre
- els menuts del pollastre
- 200 g. d'orella i morro i 1/2 peu de porc
- 1 os de pernil sec
- 100 g. de cansalada
- 1 os d'espina
- 1 os de genoll de vedella
- 150 g. de botifarra blanca
- 150 g. de botifarra negra
- 250 g. de cigrons remullats
- 250 g. de patates
- 1 col verda d'olla
- 1 nap, 1 pastanaga, 1 xirivia
- 1 porro, api

Pilota:

- 150 g. de carn de porc picada
- 150 g. de carn de vedella picada
- 100 g. de cansalada picada
- 1 ou; unes molles de pa remullades en llet
- 1 all, julivert, sal, canyella en pols
- 1 cullerada de farina

Per a l'escudella:

- 300 g. de galets grossos

Netegeu, rostiu, renteu el peu de porc, l'orella i el morro, la gallina i el pollastre.

Poseu una olla al foc amb 4 litres d'aigua, afegiu-hi totes les carns i els ossos, fins que bulli. Tan bon punt comenci a bullir, escumeu be i traieu totes les impureses que pugin a la superfície. Aboqueu llavors els cigrons (prèviament remullats, en aigua tèbia, durant 12 hores) i deixeu bullir una estona.

Afegiu la pastanaga, el nap, la xirivia, l'api, el porro, torneu a escumar. Deixeu que bulli 1 hora i 30 minuts, aproximadament; aleshores les carns ja seran prou toves. Afegiu-hi la col, les patates tallades a trossets i la pilota (que ja haurem preparat), afegiu-hi també les botifarres. Deixeu bullir uns 30 minuts mes. Tot seguit, rectifiqueu de sal.

Quan tot estigui ben cuit, coleu-ne el brou.

Prepareu l'escudella amb el brou colat i els galets, que anirem tirant quan el brou estigui bullint. Ho deixarem bullir de 12 a 15 minuts.

L'escudella se serveix ben calenta i, després, en una safata ben posades les verdures i en una altra les carns, tallades a trossos, havent retirat els ossos. Se serveix tot ben calent.

PREPARACIÓ PILOTA

En un atuell, poseu la carn de vedella, la de porc i la cansalada, tot picat, afegiu-hi l'ou, el julivert i alls picats, les molles de pa prèviament remullades en llet; assaoneu amb sal i pebre i una mica de canyella en pols; treballeu-ho be primer amb una forquilla, després es pot fer amb les mans, fins que tot hagi cuallat, formeu llavors la pilota, mirant que tingui una forma un xic ovalada, enfarineu i poseu al brou.

Aquesta és l'escudella de Nadal típica. No cal dir que tots els elements que hi han en aquesta recepta, poden servir per orientar-nos a fer la nostra pròpia escudella. Agafem els ingredients adients, ben combinats i segur ens sortiran unes escudelles per a diari dignes del millor chef.