

ESCUDELLA DE PAGÉS AMB CARN D'OLLA A LA MANERA DEL PIAMONT

Ingredients per a 4 persones (780 calories per ració)

Mitja col de la paperina a trossos mitjanets
2 galtes de porc desossades tallades per la meitat
400 gr de conill de vedella tallat en quatre trossos
Un coll de xai tallat en 4 trossos
2 cuixes i dos sobrecuixes de pollastre
Una bola de sagí
4 patates monalissa mitjanes
80 gr d'arròs
80 gr de fideus
50 gr de botifarra negra esmicolada a forquilla
100 gr de cigrons cuits

Per a la salsa vinagreta: un gra d'all, una cullerada de postres de tàperes, una cullerada de postres mostassa, 30 gr de molla de pa sucada amb vinagre, una anxova, julivert abundant i 20 cl d'oli d'oliva.

Poseu la carn i la bola de sagí a bullir amb 1,6 litres d'aigua. Al final de la cocció saleu, retireu la bola de sagí i reserveu la carn.

Amb el brou resultant feu una escudella, posant primer la col a bullir; al cap de deu minuts tireu-hi l'arròs els fideus i els cigrons, i al final abans d'apartar-ho del foc, la botifarra negra.

En una olla de coure al vapor i amb una mica del brou poseu les patates a coure i en el últim moment col·loqueu a sobre la carn per tal que es mantingui calenta. La salsa la feu amb un pímer posant en el vas tots els components i deixant-la ben fina.

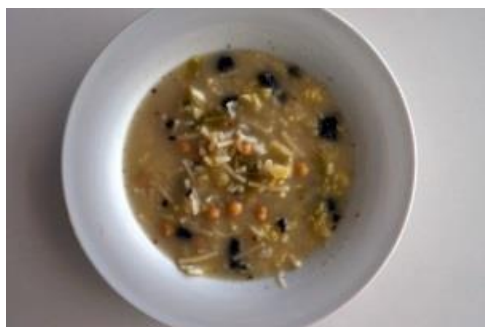
Serviu primer l'escudella i porteu a la taula tot seguit, la carn i les patates que cadascú s'amanirà amb la salsa, a gust.



Ingredients 1



Ingredients 2



Escudella



Carn d'olla