

# CIGRONET DE L'ALTA ANOIA O CIGRÓ D'ORISTÀ AMB CALAMARS D'ARENYS, GAMBA DE VILANOVA I LA PICADA CATALANA DE L'IGNASI DOMÈNECH

## ELABORACIÓ

### INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 600 g de calamar d'Arenys
- 8 gambes de Vilanova
- 800 g de cigronets de l'Alta Anoia o cigró d'Oristà
- 1 ceba
- 4 grans d'all
- 1 grapat de julivert
- 4 tomàquets madurs o de penjar
- 1 cullerada de farina
- Brou de bullir els cigrons
- Oli d'oliva verge extra (de la varietat Corbella del Bages, Vera del Vallès o Becaruda del Vallès)
- Sal i pebre

#### *Per a la picada catalana:*

- 8 fils de safrà assecats
- 2 grans d'all
- 20 g ametlles torrades
- 20 g d'avellanes torrades
- Canyella en pols
- 1 grapat de julivert
- ½ got de vi ranci
- 1 secall o borrego de Cardedeu

#### Per fer la picada:

1. En un morter, picar els brins de safrà, afegir els alls pelats i picar fins que formin un puré.
2. Afegir el julivert, un polsim de canyella en pols, els fruits secs pelats i seguir picant.
3. Mullar el secall o borrego amb el vi ranci i afegir a la picada. Picar el conjunt fins a obtenir una massa ben fina.

#### Per als cigrons:

1. Posar un raig d'oli d'oliva en una cassola al foc i sofregir la ceba prèviament trinxada. Deixar coure a foc lent fins que sigui tova. S'hi pot afegir una mica d'aigua.
2. Picar l'all i el julivert ben fins i afegir a la cassola. Deixar coure 5 minuts més.
3. Ratllar el tomàquet i afegir-lo a la cassola. Deixar sofregir fins que perdi l'aigua i enfosqueixi el color del sofregit.
4. Afegir una cullerada de farina al sofregit i després de coure un minut, afegir el brou de la cocció dels cigrons. Deixar que s'espesseixi fins a obtenir una bona salsa.
5. Afegir els cigrons i posar a punt de sal i pebre.
6. Afegir la picada catalana preparada anteriorment i deixar coure 5 minuts.
7. Netejar el calamars i tallar-lo a rodanxes gruixudes. Preparar una paella ben calenta i coure el calamar banda i banda. Salar al retirar del foc.
8. Pelar el cos de les gambes, deixant-hi el cap. Untar-les amb oli i sal.
9. Preparar una paella ben calenta, marcar les gambes per ambdues bandes.
10. Per muntar el plat servir els cigrons guisats, afegir unes rodanxes de calamar acabat de coure i les gambes. Afegir julivert picat i servir al moment.

