



INGREDIENTS

- 800g cigronets de l'Alta Anoia
- 1 ceba
- 4 dents d'all
- 1 manat de julivert
- 4 tomàquets madurs
- Q/S Farina
- Caldo de bullir els cigrons
- Sal
- Pebre
- Oli d'oliva verge extra

Per a la picada catalana

- 8 fils de safrà assecats
- 2 dents d'all
- 20g ametlles torrades
- 20g avellanes torrades
- Q/S canyella en pols
- Q/S julivert
- Q/S vi ranci
- 1 secall o borrego de Cardedeu

OBSERVACIONS

Aquests cigrons es solen servir amb rodanxes d'ou dur per sobre.

ELABORACIÓ

Per fer la picada:

- 1 En un morter, piqueu els ingredients de la picada amb un polsim de sal fins que siguin ben esmicolats.
2. Afegir unes gotes d'aigua i després un secall o uns borregos i un rajolí de vi ranci.
3. Picar el conjunt fins a obtenir una massa ben fina.

Per al guisat de cigrons:

- 1 Posar un raig d'oli d'oliva en una cassola al foc i sofregir la ceba prèviament trinxada.
2. Picar l'all i el julivert ben fins i afegir-los. Deixar coure 5 minuts més.
3. Ratllar el tomàquet i afegir-lo a la cassola. Deixar sofregir fins que sigui cuit.
4. Afegir una cullerada de farina al sofregit i després de coure un minut, afegir l'aigua de la cocció dels cigrons fins a obtenir una bona salsa.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

