Truita de botifarra d’ou

Gastronomia | 25/02/2025 | 20:23



La mateixa truita es pot fer amb salsitxes, botifarra crua o botifarra negra

Una truita deliciosa i amb una bona càrrega proteica. Era típica del Dijous Llarder –o Dijous Gras–, però, si trobem l’embotit –algunes carnisseries l’elaboren tot l’any–, la podem fer quan ens vingui de gust.

Hi ha botifarres d’ou industrials i artesanes. Aquestes darreres es caracteritzen perquè no tenen l’intens color groc de les altres, que contenen colorants. Alguns carnissers l’anomenen botifarra blanca.

Ingredients

100 g de botifarra d’ou

4 ous

Oli

Sal

Elaboració

Sofregiu lleugerament la botifarra tallada a rodanxes d'un centímetre aproximadament –si voleu, sense el budell–. Bateu els ous, afegiu-hi un polsim de sal i prepareu una truita rodona.

Notes

La mateixa truita es pot fer amb salsitxes, botifarra crua o botifarra negra.

Si es redueix la quantitat d'embotit, es pot fer a la francesa. A més, si hi afegim farina, all i julivert, tindrem un plat més complet i consistent.

Autor: Jaume Fàbrega

https://gironanoticies.com/noticia/262775-truita-de-botifarra-dou.htm