Bacallà amb ous durs

Gastronomia | 25/02/2025 | 20:49



Un plat tradicional i versàtil, típic de la Quaresma, que combina bacallà, ous durs i cigrons amb un sofregit aromàtic i una picada que en potencia el sabor

Bacallà, cigrons –i, en algunes contrades, espinacs o, a casa, bledes–, una combinació clàssica que ja apareix en els manuals de cuina més antics i que es troba pràcticament a tota la península Ibèrica i fins i tot a Occitània. També combina molt bé amb els ous durs i, a vegades, amb panses o altres ingredients. A casa era un plat típic de Quaresma, però no suposava cap sacrifici, ja que ens agradava molt. Es va servir, com era costum, a l'àpat del funeral de l'avi, una ocasió en què es reunien tots els parents i coneguts.

En algun mas del poble veí, Ollers (on va viure, al segle XVIII, mossèn Baldiri Reixach, famós rector i pedagog), pels enterraments i funerals feien un "Agredolç de fetge" i un arròs de bacallà. Antigament, en aquestes ocasions, fins i tot es feien servir vaixelles especials de color fosc.

En canvi, no recordo si a casa es feia una recepta molt típica en altres comarques –a la Garrotxa, per exemple–, com el bacallà amb panses (que a Andorra s'anomena "bacallà a l'andorrana"). La combinació de peix amb panses, i a vegades amb pinyons, no només és típicament medieval i mediterrània, sinó també d'origen romà. En canvi, la mare sovint feia bacallà amb caluixos de

bleda, un guisat molt bo.

Ingredients

1 kg de bacallà del llom en 4 talls (o uns 800 g segons la gana)

1 ceba mitjana

2 tomàquets

3 o 4 grans d’all

Julivert

Farina

4 ous

Per a la picada:

Galeta

Ametlles

1 gra d’all

Safrà

Julivert

Elaboració

Assegureu-vos que el bacallà està ben dessalat o compreu-lo al bacallaner per garantir el seu punt òptim.

Bulliu els ous fins que siguin durs i partiu-los per la meitat. Enfarineu els talls de bacallà ben escorreguts i fregiu-los en oli abundant i ben calent.

A banda, poseu una cassola al foc amb una mica d'oli i feu-hi un sofregit amb la ceba, l'all, el tomàquet i el julivert, en aquest ordre, tot ben trinxat o ratllat. Afegiu-hi un polsim de farina de la que hagi sobrat d'enfarinar el bacallà, remenant-ho bé perquè no es formin grumolls i coent-la durant uns minuts. Tot seguit, cobriu-ho amb aigua i deixeu-ho coure uns 10 minuts.

Incorporeu els ous durs i els talls de bacallà, la picada –si n'hi poseu– i deixeu-ho coure uns minuts més per integrar els sabors.

Notes

Podeu també enfarinar els ous durs i fregir-los lleugerament.

Si voleu un plat més lleuger, no fregiu el bacallà.

Una copeta de vi ranci o vi blanc al sofregit o a la picada pot potenciar-ne el gust.

La picada hi dona un toc excel·lent; si en prescindiu, afegiu-hi julivert trinxat al final.

Cal posar-hi poca tomata; en tot cas, és preferible que sigui en polpa o concentrada.

Si hi afegiu ½ kg de cigrons (amb una mica del suc de bullir-los), obtindreu un plat més complet.

Amb la farina d’enfarinar el bacallà i les restes de bacallà, en algunes comarques en feien crespells, crispells, gresoletes o gresalets, bunyols o mandonguilles, que es poden incloure al plat. A l’Alt Camp, per exemple, hi afegeixen triangles de truita d’espinacs, una combinació molt encertada.

Autor: Jaume Fàbrega

https://gironanoticies.com/noticia/262776-bacalla-amb-ous-durs.htm