GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

LLEBRE OFEGADA

Gastronomia | 04/09/2017 | 18:07

La mateixa recepta serveix per al conill, tant si és de bosc com de corral

Aquests recepta de llebre estofada o ofegada, pròpia de l'Urgell, és coneguda correntment com a civet, i, tradicionalment, en la literatura gastronòmica de la Catalunya del Nord, s'ha atribuït a Talteüll (en occità Tautavel), a la comarca de parla occitana de la Fenolleda. Receptes pràcticament idèntiques les trobem a la resta dels Països Catalans. El mot civet ve de l'occità o del francès, i es refereix a cive, ceba, ingredient que no manca en la seva preparació, així, com en el civet a l'estil francès —però també català—, la sang, a vegades lligada amb vi negre. Així, ambdós ingredients apareixen a les receptes de Felip Cirera i de La cuynera catalana. El terme de civet s'aplica a altres peces de cacera, com l'isard i a la Catalunya del Nord, fins i tot, a la llagosta.

Ingredients

1 llebre, 200 g de pernil o cansalada (opcional), 1/2 l de vi negre, 1 ceba grossa, 1/2 cabeça d'alls, 1 pastanaga, manat d'herbes (llorer, farigola, pebre negre en gra, clavells, 1 culleradeta de ginebrons), 1 copa de vi ranci, oli, 1 cullerada de llard, sal

50 g de xocolata amargant

Elaboració

Feu a talls regulars la llebre, reserveu-ne el fetge i els pulmons, així com la sang, si és possible. Col·loqueu els talls en una cassola fonda i afegiu-hi el vi negre, els alls pelats (o amb pela, però netejats), la ceba pelada i a trossos i la pastanaga pelada i a trossos, i el manat d'herbes i espècies i sal. Deixeu-ho marinar a la nevera 24 hores o més. Escorreu els talls de llebre. En una cassola de ferro, amb oli i llard, sofregiu-los fins que siguin rossos; afegiu-hi el pernil (si n'hi poseu) tallat a daus, i feu-hi donar uns tombs. Afegiu-hi el manat d'herbes i les verdures de la marinada. Deixeu-ho coure lentament, de 2 o 3 hores, amb la cassola tapada amb un plat pel d'aigua. De tant en tant aneu sacsejant la cassola. Uns cinc minuts abans de treure-ho del foc hi afegiu la xocolata ratllada.

Notes

Hi ha qui hi afegeix la sang, els pulmons i el fetge, ben picats, al final de la cocció; això, sobretot per la presència de la sang, seria pròpiament un civet.

La mateixa recepta serveix per al conill, tant si és de bosc com de corral. Reduïu, en aquest cas, les proporcions i el temps de cocció. S'hi pot afegir un grapat de bolets.

Sobre l'afegit de la sang, Felip Cirera —conegut com en Felip de Palàcio—, un cuiner important del segle XIX que treballava al Palau Episcopal de Vic, diu: "Si és ben fresca, la sanch que ella té fa al millro salza (sic). Ben neta, la talla del modo que li convinga; tinga una paella al foch ab un poch de greix, y no ha de fregirla, sinó esmortuirla de la sang: després tirela dintre l'olla, y fassa lo mateix que se ha dit tractant del estufat de bou". L'autor de La cuynera catalana (vers 1835), al seu torn, hi posa ceba trinxada o cebetes, vi, cansalada, farina, sajolida, orenga, julivert i pebre, o bé clavells, canyella i alls, així com la sang amb un poc de sucre. Finalment, Josep Pla, un gran amant del civet de llebre —que anava a menjar al Motel Empordà—, va escriure: "El civet de llebre ha de quedar molt i molt cuit; no s'hi poden plànyer les hores. La carn s'ha de separar de l'os sense utilitzar el ganivet". El mateix s'aplica al plat francès, que també es fa a l'Empordà i altres comarques, de lièvre à la royale.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49466-llebre-ofegada.htm