PEUS DE PORC AMB NAPS

Gastronomia | 05/09/2017 | 13:11

També es fan al forn, a la graella, en plats de mar i muntanya, amb cargols,etc

Amb naps, a l'estil de la Costa Brava i dels tapers, els peus de porc són deliciosos. També es fan al forn, a la graella, en plats de mar i muntanya, amb cargols,etc.

Ingredients

4 peus de porc

farina

1 ceba

2 tomàquets madurs

2 grans d'all

100 g d'ametlles

pa torrat

farina

3/4 de kg de naps negres

Sal, pebre

oli

Elaboració

Bulliu els peus de porc, nets i partits per la meitat, en aigua. Quan són bullits els escorreu i els deixeu refredar; guardeu una mica d'aigua de bullir-los, per si n'heu d'afegir al sofregit. Els enfarineu i els feu fregir (també els podeu comprar ja cuits; en aquest cas, escaldeu-los).

A part, feu un sofregit amb la ceba ratllada i el tomàquet, també ratllat, deixant-ho com una

confitura. Tireu-hi els peus i ho cobriu d'aigua o brou.

A part, fregiu els naps, bullits, escorreguts i enfarinats i, a mitja cocció, els afegiu a la cassola, fins que tot sigui cuit.

Uns 8 o 10 minuts abans de treure-ho del foc tireu-hi la picada de pa torrat, ametlles, i alls. Tasteu-ho de sal.

Notes

Hi ha qui, a banda del sofregit, també hi afegeix un allioli negat (el podeu diluir amb aigua de bullir els peus).A la picada hi podeu afegir safrà, vi ranci, galeta, julivert, etc.

Ho podeu aromatitzar amb canyella, farigola, llorer o sajolida, al vostre gust.

Si no trobeu naps negres- els millors- feu-ne servir de blancs (però no dels rodons, sinó allargats).

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49535-peus-de-porc-amb-naps.htm