PANET FARCIT AMB OU

Gastronomia | 05/09/2017 | 15:50

Obriu els panets, traieu-ne una part de la molla, de forma rodona, remulleu amb llet una mica l'interior, i col·loqueu-hi el rovell d'ou, un pols de sal i l'acompanyament que vulgueu (dauets de pernil, trossets de sobrassada, etc.)

Els ous, combinats amb un panet i altres ingredients, donen una recepta força popular a l'Alt Camp que constitueix un excel·lent esmorzar.

Ingredients

1 panet de Viena per persona

llet

1 ou per persona

Dauets de pernil, 1 tall de sobrassada per persona, etc.

oli

sal

Elaboració

Obriu els panets, traieu-ne una part de la molla, de forma rodona, remulleu amb llet una mica l'interior, i col·loqueu-hi el rovell d'ou, un pols de sal i l'acompanyament que vulgueu (dauets de pernil, trossets de sobrassada, etc.). Tapeu el panet amb la meitat sobrant. Bateu la clara a punt de neu, suqueu-hi els panets i els fregiu en oli abundant, per immersió; han de quedar rossos.

Col·loqueu-los damunt un paper de cuina. Serviu-los.

Notes

Al farcit s'hi poden afegir altres ingredients: salsa de tomàquet, fetges de pollastre a bocinets, llonganissa (botifarra crua), salsitxes, pit de pollastre, etc.

Aquesta recepta l'he vist fer, de forma similar, a València; era l'entrepà més famós del bar Barrachina. Hi ha una antiga relació entre el País Valencià i Valls, tant per l'emigració com per la presència del ball de valencians, o sigui els castells.

Aquesta recepta guarda una certa relació amb el brik farcit amb ou que es fa a Tunísia.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49552-panet-farcit-amb-ou.htm