MACARRONS GRATINATS

Gastronomia | 05/09/2017 | 14:50

Feu bullir els macarrons en aigua, sal i un raig d'oli durant uns 12 minuts (o el temps requerit) aproximadament, fent que quedin una mica grenyals

Els macarrons, de probable origen italià —i potser també àrab—,

són coneguts a Catalunya des d'antic, si més no, apareixen en una traducció medieval del Corbaccio i hi han pres carta de naturalesa amb receptes adaptades i molt populars, que poden tenir la particularitat de poder-se guisar a la cassola. Tambe n'hi ha versions gratinades o amb escudella —tal com ja explica el baró de Maldà al seu Calaix de sastre, al segle XVIII. A La cuynera catalana, el primer llibre de cuina de l'època moderna (1833), hi apareixen els "macarrons ab caldo de la olla", que es poden servir, segons un costum d'origen medieval, amb sucre i canyella, però també formatge ratllat (del qual ja ens parla del baró de Maldà).

A la mateixa recepta ja hi apareixen els clàssics macarrons amb "such del estofat o suc de rostit", i, a més, uns "macarrons de cardenal", que és una mena de timbal amb sostre de macarrons, formatge ratllat, ous debatuts i gratinats.

Ingredients

400 g de macarrons del nº 6

300 g de carn a trossos, per rostir (pot incloure porc, vedella i pit o menuts de pollastre, sobretot un o dos fetges de pollastre)

1 ceba grossa

2 tomàquets

llard o oli

formatge ratllat

mantega

espècies o herbes: orenga; o bé nou moscada, pebre, canyella, julivert

sal, aigua

1 got de llet

Elaboració

Feu bullir els macarrons en aigua, sal i un raig d'oli durant uns 12 minuts (o el temps requerit) aproximadament, fent que quedin una mica grenyals. Els feu escórrer i els guardeu, i tireu-hi un raig d'aigua freda per interrompre la cocció, si veieu que són massa cuits, a fi que quedin separats.

En una cassola al foc hi haureu posat el llard o l'oli (o una barreja de tots dos, o només oli), hi feu rostir els trossos de carn, la ceba, el tomàquet, amb una cabeça d'alls i un xic de canyella, sal i pebre.

Quan la ceba, la carn i els menuts siguin rossos i rostits, els traieu i els piqueu amb el tallant o la mitja lluna, així com la ceba i el tomàquet, un cop tretes les llavors. Ho feu sofregir tot de nou a la cassola —començant per la ceba i el tomàquet— i ho mulleu, si convé, amb un cullerot d'aigua de la que hem fet servir per bullir els macarrons. Deixeu-ho ben unit i confitat, d'un color més marronós que vermell (és a dir, no ha de dominar-hi, de cap manera, el tomàquet). Ho barregeu amb els macarrons; si queden massa secs hi afegiu un got de llet, per amorosir-los, i si voleu, el formatge ratllat, una mica de mantega fosa i els poseu a gratinar.

Notes

A la salsa s'hi pot afegir un raig de vi, o bé de llet —però no les dues coses, en general—, que hi és molt bona.

Si es vol fer una salsa més senzilla de fer, es parteix de carn picada de porc (pot incloure també carn de llonganissa o botifarra crua).

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49553-macarrons-gratinats.htm