GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

OUS PASSATS PER AIGUA AMB PEBRADA

Gastronomia | 05/09/2017 | 15:57

Els ous passats per aigua, en general, eren una menja pròpia dels frares

Els ous escalfats o passats per aigua constitueixen una tradicional oferta de la restauració pública europea. Era un plat que els monjos del monestir de Sant Cugat menjaven —“Quatre ous passats per aigua amb piperada”— per sant Tomàs d’Aquino i altres diumenges i festes. Els ous passats per aigua, en general, eren una menja pròpia dels frares. Sobre això en tinc un record d’infància: a casa —els meus pares eren pagesos—, hi passava de tant en tant un frare mendicant; doncs bé, sempre la mare li feia un o dos ous passats per aigua, una menja que nosaltres no acostumàvem a prendre mai.

Ingredients

1 ou o 2 ous per persona

Salsa pebrada:

100 g d'ametlles, pinyons i avellanes, 1 llesqueta de pa torrat xopada amb vinagre de vi, pebre, gingebre, sal, aigua o brou, 1 raget d’oli

Elaboració

Poseu al foc un cassó amb aigua. Quan bulli, amb molt de compte per tal que no s'esquerdi, deixeu-hi caure l'ou. Feu-lo coure tres minuts. Traieu-lo de l'aigua i serviu-lo tot seguit, acompanyat de pa i salsa pebrada.

Elaboració de la salsa pebrada: piqueu al morter, amb un pols de sal, les avellanes, ametlles i pinyons, lleugerament torrats, afegiu-hi la llesqueta de pa torrada xopada amb vinagre, força pebre, un trosset de gingebre i els rovells d'ous durs. Ho podeu passar per una estamenya o un colador ben fi hi afegiu una mica d'aigua o brou i ho poseu al foc en una olla de fons gruixut; en el moment d'arrencar el bull, ho traieu, i ho serviu. Serveix també per a carn o peix: pollastre, perdiu, orada, etc.

O bé, per a una presentació millor, escalfeu els ous (fent-los bullir, sense closca, amb aigua i un raig de vinagre —ous pochés—) i emplateu-los amb un fons de salsa pebrada calenta.

Notes

Un ou passat per aigua de festa, fet a l'estil tradicional occità, consisteix a tenir-lo un temps amb closca i tot, en un recipient tancat amb una tòfona negra, fresca. La porositat de la clova li proporciona una aroma penetrant i sorprenent.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49570-ous-passats-per-aigua-amb-pebrada.htm