GRANA DE CAPELLÀ

Gastronomia | 05/09/2017 | 23:43

Unes postres que no solien faltar mai als xeflis dels tapers, sobretot a l´hivern

La Grana de capellà- nom que es diu a la regió de Girona, incloent-hi la Cerdanya-és la composició de fruits secs que en d'altres comarques es diuen Postres de músic. Aquesta popular combinació, encara totalment en ús, data de l´Edat Mitjana. Al palau reial, a Barcelona, ja es menjava com a mínim des del s. XIV. Unes postres que no solien faltar mai als xeflis dels tapers, sobretot a l´hivern

Ingredients

50 g d'ametlles torrades, 50 g d'avellanes torrades, 50 g de figues seques, 50 g de panses

(la composició i les proporcions poden ser variables. S'hi poden afegir nous, pinyons, orellanes, cacauets)

Elaboració

Distribuïu les diverses fruites, sense barrejar-les en una plata, i acompanyeu-les d'un porronet o un gotet de vi dolç.

Notes

Se solen servir amb algun tipus de vi dolç o vi ranci: moscatell, garnatxa d'Empordà, malvasia, vi ranci, etc.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49619-grana-de-capella.htm