PICADA

Gastronomia | 06/09/2017 | 00:05

Una picada es compon normalment d'alls (que lliguen i donen gust), un fruit sec que dóna sabor i cos), un element farinaci, també per lligar (pa torrat, galeta...) i algun saboritzant- safrà, pebre, julivert

La picada és un conjunt d'ingredients picats al morter, que es posen als últims moments de la cocció d'un plat (uns 10 o 15 minuts de treure'l del foc, o abans) a fi de donar-hi gust i lligar el suc de cocció. Es troba en altres cuines- pesto italià, majado andalús, etc.-, però és la cuina dels països de llengua catalana la que n'ha fet un senyal inequívoc d'identitat. És, per tant, un procediment veritablement preciós, que supera en salut i sabor el lligat fet a base de farina o crema de llet, dels quals tant s'abusa.

Una picada es compon normalment d'alls (que lliguen i donen gust), un fruit sec que dóna sabor i cos), un element farinaci, també per lligar (pa torrat, galeta...) i algun saboritzant- safrà, pebre, julivert...-. Es pot aclarir o deixatar amb suc de cocció, aigua, vi ranci o brandi. Adequada per als plats de carn, peix i llegums, com els cigrons.

Ingredients

3 grans d'all

50 g d'ametlles torrades o altres fruites seques al gust com pinyons o avellanes, o una barreja

sal

Elaboració

En un morter comenceu a picar l'all amb un pols de sal; hi afegiu les ametlles , i ho reduïu a una pomada. Per afegir la picada al plat que esteu cuinant, cal deixatar-la amb una mica del suc de cocció, brou, aigua o vi.

La tireu a la cassola, sacsegeu o remeneu una mica perquè es barregi amb la resta d'ingredients i serviu (o traieu-la del foc) al cap d'uns 10 o 15 minuts.

Notes

Pot portar galeta (bescuit, maria, borrego, carquinyoli, ametllat...).És excel·lent la galeta d'Inca (salada), així com una llesqueta de pa fregit o torrat.

També s'hi pot posar, a part del rovell d'ou dur o, si és per a carn, fetge de pollastre o de conill sofregits, escalivats o bé torrats a la planxa.

Si és per a peix, es pot emprar fetge de rap o de roger (moll), ovades de peix o marisc (llagosta, galeres, aludes o cananes, etc.).

Pot incloure alguna espècia, com pebre, nou moscada, safrà, etc. El julivert és facultatiu, si bé no hi sol mancar mai si la picada és per a plats de peix, calamars, etc., i hi ha qui en prescindeix per a les greixoneres o cassoles de carn, peus, etc.- però d'altres n'hi posen sempre-. Hi ha qui prefereix afegir-lo tallat finament, ja que queda més aromàtic que picat o aixafat al morter.

Es poden utilitzar d'altres fruits secs, com pinyons- molt correntment, sobretot per al peix-, avellanes i fins nous, així com pebrot (verd o sec), nyora, bitxo, xocolata, pebre vermell...

És possible fer servir una batedora elèctrica, si s'aconsegueix la textura adequada.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49621-picada.htm