CIGRONS A LA CATALANA

Gastronomia | 12/09/2017 | 00:10

Podeu fer servir cigrons comprats en una pesca salada, que solen ser excel·lents, els de pot no són tan recomanables

Els cigrons, si són ben cuits, són excel·lents menjats sortint de l'olla, i, certament, ha estat una de les formes més corrents de servir-los a casa nostra. També es poden fer fregits i servits amb cansalada, botifarra, amb arengades, amb anxoves, amb allioli, etc. Els cigrons guisats apareixen amb bacallà i bledes, amb ous durs, amb gambes, amb calamars, amb tripa de bacallà, amb peixopalo, amb morro i orella de porc i se solen posar a l'Escudella i carn d'olla: la cuina catalana ofereix combinacions que no trobem en altres cuines. Arreu del territori els cigrons, i altres llegums, així com la verdura, se solia menjar amanits amb oli per sopa, i els que sobrava per esmorzar passat per la paella i, en algun cas, els llegums s'estofaven.

Ingredients

1 kg de cigrons,

aigua

oli

sal

picada: 2 alls, 50 g d'avellanes, julivert, 2 ous durs

Elaboració

Feu bullir els cigrons, prèviament remullats tota la nit (amb una culleradeta de bicarbonat, que ajuda a fer-los oure) seguint el mètode corrent (sense que parin de bullir, i afegint-hi, si cal, aigua bullent; la sal s'hi posa al final). Escorreu-los. Elaboreu la picada amb alls, ametlles i els rovells dels ous durs. Deixateu-la amb brou de bullir els cigrons o aigua. Poseu els cigrons bullits en una cassola; afegiu-hi la picada i brou de bullir el llegum, just que cobreixi. Deixeu-ho coure a foc lent uns 10 minuts; tasteu-ho de sal i adorneu-ho amb les clares dels ous durs ben picades.

Notes

A la picada s'hi pot afegir safrà, canyella, pebre, uns ametllats o unes altres galetes, o bé pa torrat o fregit, una copeta de vi blanc;el julivert pot servir per decorar el plat. Es poden substituir les avellanes per ametlles o pinyons, o barrejar-ho.

És corrent fer-hi un sofregit de ceba.

S'hi pot fer un sofregit previ de ceba i tomàquet.

Si els ous no es posen a la picada, serveixen per guarnir el plat, tallats a meitats.

Podeu fer servir cigrons comprats en una pesca salada, que solen ser excel·lents, els de pot no són tan recomanables.

Es poden bullir amb l'olla de pressió.

També es poden guisar amb botifarra, morro i orella de porc, costella, botifarra, etc. Modernament, per influència espanyola, també es fan amb xoriço.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/50159-cigrons-a-la-catalana.htm