MACARRONS AMB SUC DE ROSTIT

Gastronomia | 08/10/2017 | 23:59

Aquest macarrons se solen fer amb el suc d' una vedella rostida o a l' adoba i, si en sobra, carn picada d'aquest guisat substanciós

En la cuina occitana i en la catalana clàssica hi ha diversos plats de macarrons, com els fa que fan amb suc de rostit- o grevi, a Menorca, citats per l'excel.lent escriptor menorquí Pere Ballester al seu llibre De re siberià. La recepta que expliquem pertany a la cuina casolana actual del Perigord i altres comarques occitanes, on els macarrons, sovint, són considerats un plat de festa. Una recepta molt similar existeix a Catalunya i a Menorca- macarrons amb grevi (grevi ve de la paraula anglesa gravy, suc de rostit).

Els macarrons i altres formats de pasta, com els fideus- nom àrab ibèric que del català passa a l'occità i altres llengües- són d'origen àrab, passats per Itàlia (maccheroni) o pels Països Catalans (fideus). La cuina de la pasta, això no obstant, té més importància al sud- països Catalans i Itàlia- que no pas al Nord- baldament aquest sigui anomenat "Midi". El mateix passa amb la cuina de l'arròs.

Ingredients

400 g de macarrons

suc de rostit

300 g de carn picada (opcionalment)

1 tassa de sofregit o de salsa de tomàquet

aigua

sal

Elaboració

Feu bullir els macarrons amb abundant aigua amb sal. Escorreu-los i poseu-los en una cassola amb el sofregit i la salsa de tomàquet i, si n'hi poseu, la carn, i banyeu-los amb el suc de rostit. Remeneu-ho una mica, cobriu-ho amb formatge ratllat i poseu-ho a gratinar al forn (uns 10 minuts) o, com es feia antigament, amb foc a sota i a sobre. Es pot substituir el formatge ratllat per pa ratllat, o bé no gratinar-los.

Notes

Aquest macarrons se solen fer amb el suc d' una vedella rostida o a l' adoba i, si en sobra, carn picada d'aquest guisat substanciós. També es pot aprofitar un rostit de porc, d' ànec, etc. També són mot bons amb greix d' ànec o oca, fins i tot aprofitant el que porta una llauna o pot de paté de foie gras trufat, o greix de confit. Són boníssims, també a l'estil del Perigord, amb un picat de pernil i bolets: ous de reig, múrgoles, siurenys i, fins i tot, la sumptuosa tòfona, que es pot combinar també amb el fetge gras.

A Provença també és antiga la recepta del timbal de macarrons, i les confeccions dites a la italiana, amb tomàquet.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/52268-macarrons-amb-suc-de-rostit.htm