GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

ESCUDELLA DE CARBASSA

Gastronomia | 07/11/2017 | 00:24

Altres versions tradicionals hi afegeixen ossos de porc, cansalada, sagí, etc

La carbassa té força aplicacions tradicionals en la nostra cuina, i particularment en algunes sopes. En algunes comarques- com el Pla de l'Estany, Gironès, etc.-, aquesta carbassa s'anomena rabequet, ja que és la que té forma d'instrument de corda o cacauet.

Era una recepta popular a l'època modernista, ; apareix en diversos llibres, com La cuina catalana, de Josep Cunill de Bosch, a La cuinera catalana, etc.

Ingredients

300 o 400 g de carbassa (aproximadament)

1 ceba

oli

100 g d'arròs

100 g de fideus gruixuts

aigua o brou

Elaboració

Netegeu la carbassa, talleu-la a daus i coeu-la amb aigua i sal. Quan sigui cuita, traieu-la de l'olla i poseu-la a escórrer. Mentrestant, poseu una paella al foc amb oli i hi feu tornar rossa la ceba tallada menuda. Poseu aquesta ceba i la carbassa en una olla al foc amb aigua, un raig d'oli i l'arròs i fideus. Deixeu-ho coure almenys 20 minuts, ja que l'arròs ha de quedar covat, més que grenyal. Proveu-ho de sal.

Notes

Hi ha altres versions d'aquesta escudella, en què se substitueix l'aigua per llet-modernament és un afegit de crema de llet, per lligar-la- o bé per un brou de carn.

Altres versions tradicionals hi afegeixen ossos de porc, cansalada, sagí, etc.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/54768-escudella-de-carbassa.htm