GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

ROVELLONS CONFITATS EN VINAGRE

Gastronomia | 09/11/2017 | 14:55

Aquests deliciosos rovellons se serveixen com a aperitiu o entremès

Amb els rovellons més petits i sencers —veritables rovellons verdosos, més que no pas pinetells ataronjats—, es fa aquesta conserva amb una vinagreta. Constitueixen un dels entremesos més fins i delicats d'aquest país. Es fan servir rovellons molt petits i sencers —de 2 cm o 3 cm— que comercialment es diuen rovellons botó.

Aquests deliciosos rovellons se serveixen com a aperitiu o entremès.

Ingredients

Rovellons, 3 parts d'oli, 1 part de vinagre de vi blanc, de la millor qualitat, sal, pebre negre (opcional)

Elaboració

Netegeu els rovellons, si pot ser amb un drap —sense fer servir aigua, o si de cas, estalviant-la—, i talleu una part del peu.

Escaldeu-los molt breument. Deixeu-los refredar. Per fer-ho es posen a bullir, i quan bullen es tanca l'olla, o s'hi deixen dos minuts.

Poseu-los en pots de vidre coberts amb la barreja d'oli i vinagre, un pols de sal i pebre negre molt al gust.

Al cap d'uns dos ja es poden menjar, ja que tant el vinagre com el pebre els confiten aviat. No obstant, es poden conservar tot un any, en un lloc fresc.

Serviu-los, escorrent-los una mica, com a aperitiu o entremès. Fan una mena de gelatina, que és normal.

Notes

També hi ha qui hi afegeix grans d'all i alguna herba com farigola, sajolida, etc. Si no hi poseu pebre negre —hi ha qui en prescindeix— n'hi podeu afegir al moment de servir-los, posats en un platet.

Hi ha qui ho fa així: un cop els rovellons escaldats els posa en un pot, deixant un marge, hi afegeix un pols de sal, pebre i líquid de bullir-los, unes tres quartes parts, aproximadament, i la resta s'omple amb vinagre, i finalment s'hi tira una capa d'oli d'oliva extra verge, que els segellarà.

Aquesta conserva es pot fer amb altres bolets petits, com els pinetells (Lactarius deliciosus, que no s'han de confondre amb els rovellons, Lactarius sanguifluus) o els fredolics petits, que també hi són molt bons.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/54905-rovellons-confitats-en-vinagre.htm