GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

CONILL A LA CASSOLA

Gastronomia | 19/11/2017 | 22:15

Aquest plat també es pot elaborar en una cassola de terrissa o de ferro o alumini colat

Des del clàssic manual de cuina de l'aragonès Altimiras, del segle XVIII, que va ser el de més circulació a Catalunya, el més difós a Catalunya en aquella època, fins als primers receptaris catalans moderns, com La cuinera catalana (vers 1830), les receptes de conill guisat o a la cassola hi són corrents.

Aquesta procedeix de l'Urgell i a diferència d'altres té l'originalitat que tots els ingredients s'hi posen en cru. És, per tant, una tècnica propera a l'estofat (o ofegat) que, justament en aquestes comarques, hi excel·leix.

Ingredients

1 conill (d' 1 kg 1/2, aproximadament)

oli o llard (o meitat i meitat)

1 cabeça d'alls

2 cebes mitjanes

aigua o brou

picada:1 grapat d'ametlles torrades (uns 25 g)

2 grans d'all, julivert,1 llesqueta de pa torrat, ½ copa de vi blanc sal

pebre

Elaboració

Poseu una cassola de terrissa al foc amb l'oli o el llard i oli i sofregiu-hi la llesqueta de pa i guardeu-la; tireu-hi el conill, tallat a talls regulars, salat i empebrat, la ceba pelada i tallada a llunes o ratllada, i la cabeça d'alls, sense pelar però partida pel mig. Tapeu-ho i deixeu-ho coure a foc baix durant una mitja hora o més. Si convé, hi afegiu algunes gotes d'aigua.

Feu la picada amb el julivert, els alls, les ametlles i el pa fregit, per aquest ordre; deixeu-la amb el vi i tireu-la a la cassola. Acabeu-ho de deixar coures, sacsejant-la una mica, durant uns 15 minuts. Ha de quedar amb una mica de suc. Proveu-ho de sal.

Notes

Aquest plat també es pot elaborar en una cassola de terrissa o de ferro o alumini colat.

En comptes de vi blanc hi ha qui hi posa vi ranci, brandi i fins vi negre; en aquest cas, el conill queda de color fosc.

Poden variar els ingredients de la picada; en comptes de la llesqueta de pa, s'hi pot posar galeta maria, ametllat, carquinyoli, etc. També és costum espessir-la amb rovell d'ou dur o, en aquest cas, el fetge del conill, prèviament sofregit.

Podeu afegir-hi algunes herbes- el conill no en necessita moltes- ; aquestes poden ser farigola, orenga, llorer, marduix canyella etc.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/55754-conill-a-la-cassola.htm