ESCALIVADA

Gastronomia | 21/11/2017 | 21:48

Arreu dels Països Catalans n'hi ha versions més o menys simples -pebre torrats, etc

Una amanida o guarnició d'un gran èxit, tant a les cases com als restaurants. Arreu dels Països Catalans n'hi ha versions més o menys simples -pebre torrats, etc.-, i d'altres de valencianes , amb tonyina, ous durs bacallà, etc. (esgarrradet, tomacat, etc). Modernament, també a Catalunya l'escalivada es combina amb les anxoves confitades (normalment sobre una torrada) i altres productes; també se'n fa mousses, salses i pastissos i preparacions de cuina d'autor. Les comarques de la ruta del Císter sempre han estat terres d'escalivada, ja que pel clima, tomàquets i pebrots (procedents d'Amèrica) i albergínies (aportades pels àrabs) s'hi donen molt bé.

Ingredients

3 pebrots vermells ben molsuts

2 albergínies morades mitjanes

1 ceba grossa

oli

sal

vinagre (opcional)

Elaboració

Escaliveu les albergínies i els pebrots directament sobre les brases de carbó o sobre les flames, girant-los sovint, fent que la pell es torri fins que agafi un color cremat. L'albergínia es fa ràpidament. Peleu-los, mullant-vos la mà sota l'aixeta i estirant la pela negra amb compte.

Les cebes, antigament, s'escalivaven- que és d'on ve el nom del plat- sota la cendra, amb caliu, durant almenys dues hores (o més).

A continuació talleu-los a tires, mirant que no quedin granes en els pebrots; estireu-ho tot sobre una plata i amaniu-ho.

Notes

Es pot amanir també amb una mica d'all picat, com es fa a València i fins i tot amb julivert. S'hi poden tomàquets, però són delicats i s'estoven, a causa de l'aigua que desprenen.

Les escalivades fetes al forn (40 minuts, aproximadament, a 140 º) en una llauna, no tenen el

mateix gust, però ara se solen elaborar així. També es pot provar en una "xurrasquera" (mena de cassola-forn amb un forat al mig) i, fins i tot, directament sobre la flama del gas. Per ajudar a pelar els pebrots, es poden deixar reposant al forn o embolicats en paper de diari o paperines, durant un quart. És molt important, en aquest deliciós plat, la qualitat de les primeres matèries. Cal emprar uns pebrots gairebé especials, molt molsuts, del tipus de "morro de bou".

Al País Valencià les escalivades esdevenen Mulladors de pebrot (pebre i tomaca) i tomàquet (per "mullar-hi" pa), ja que un cop llestes es fregeixen en oli i s'hi afegeix tonyina salada o sorra, bacallà cru o cuit, pinyons. Ales Balears, igualment, hi trobem els pebres o pebreres torrats, a la resta de la Mediterrània, de Turquia al Marroc, hi ha elaboracions similars.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/56027-escalivada.htm