GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

ESCUDELLA AMB MANDONGUILLES I FLAMETS

Gastronomia | 21/11/2017 | 09:59

Feu les mandonguilles posant la carn en un bol i pastant-la amb l'ou batut, sal, pebre, all i julivert i la molla de pa

Dita també (Conca de Barberà) "Sopa de Festa Major", és efectivament, la "major" i més remarcables de les escudelles o sopes catalanes. Les escudelles o caldos amb mandonguilles han caracteritzat a la cuina de festa- de la Festa Major al Nadal- en algunes comarques de Catalunya, de la Conca de Barberà al Ripollès ("pilotilles"). La presència de mandonguilles, pilotilles, boles o pilotes també és corrent al País Valencià (pilotes, fassedures- de farcit-) i les Balears). És també una característica molt remarcable de la cuina jueva. Aquestes mandonguilles individuals es combinen sovint amb pasta grossa (com macarrons o galets), pa torrat, etc.

Aquest brou- només amb flamets- apareixia en ocasió d'alguna gran festa- particularment per Nadal- a casa (Vilavenut, el Pla de l'Estany) i en altres cases de la meva comarca. Quan apareixia a taula, naturalment, teníem una bona sorpresa, i no sé si sabíem apreciar, a vegades, la paciència i saviesa culinària de la mare a confeccionar aquesta delicada escudella. També es fa al País Valencià. De fet, la recepta més antiga que conec procedeix d'un llibre valencià del 1905 titulat Formulario práctico de cocina, escrit per Joan Company, de Gandia, un dels llocs del País Valencià més famosos per la seva cuina. En presenta dues receptes, una "Sopa de flan" i "Otra sopa de flan".

Ingredients

1 l 1/2 l o 2 l de brou (opcionalment aromatitzat amb safrà)

200 g de carn de porc i vedella picada, 1 ou, pa ratllat, sal, pebre, canyella (opcional), all i julivert trinxat, farina

6 ous,1/ l d'aiuga o brou per als flamets

sal

Elaboració

Feu les mandonguilles posant la carn en un bol i pastant-la amb l'ou batut, sal, pebre, all i julivert i la molla de pa. Barregeu-ho bé. Enfarineu-les i reserveu-les.

Per fer el flam, barregeu els ous amb aigua o brou i un pols de sal. Si voleu assegurar el resultat del quallat, poseu-hi la mateixa mida d'ou que de líquid. Poseu-ho en un motlle i feu-ho coure al bany maria durant una mitja hora.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/56029-escudella-amb-mandonguilles-i-flamets.htm