# CALÇOTS A LA BRASA

Gastronomia | 05/12/2017 | 15:01

**La cocció dels calçots es fa tallant les arrels i puntes, i col·locant-los sobre una graella posada sobre un foc de sarments**

El calçot és una ceba tendra originària de la comarca tarragonina de l'Alt Camp, calçant o colgant amb terra dues o tres vegades durant el seu conreu grills de ceba vella, a fi que quedin llarguers. Actualment es venen arreu, i es fan a la planxa, al forn, arrebossats i formen part també de la cuina d'autor. Se'n fan, igualment, gelats, dolós i licors. La típica calçotada se celebra a l'aire lliure durant els mesos d'hivern, que, actualment, atès l'èxit esclatant d'aquest menjar, s'allarga una mica.

Elaboració

La cocció dels calçots es fa tallant les arrels i puntes, i col·locant-los sobre una graella posada sobre un foc de sarments. Solen comptar-se de 20 a 25 calçots per persona. Es van girant fins que quedin tous i de color negre. Se sap prement-los amb el tou dels dits. Un cop els traieu de la graella els emboliqueu amb un sac o un paper de diari; així queden estovats. Poseu-los en una caixa, o bé en una teula, com es feia tradicionalment. És fàcil tacar-se quan es mengen i per això cada comensal es col·loca una espècie de pitet llarg a fi d'evitar-ho. Naturalment, això es fa al camp, i és motiu d'una popular festa, la calçotada.

Cal agafar el calçot amb la mà esquerra pel tany, i amb la dreta se li treu la primera camisa, que és negrosa i cremada pel foc, i s'unta amb una salsa continguda en una cassoleta —dita simplement salsa per a calçots—; per a alguns és un romesco o una salbitxada, feta amb nyores, pa fregit, ametlles, avellanes, tomacó, bitxo, all, oli i vinagre. La calçotada sol anar acompanyada de carn a la brasa.

Notes

Un altre sistema per coure'ls a la graella (que sol ser d'una tela metàl·lica força espessa) és anar-los enfilant per la part oposada a l'arrel en un filferro; després uniu les puntes del filferro, i seran fàcils de manipular.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/57283-calcots-a-la-brasa.htm