

Ruta culinària 1714

En motiu de la celebració del Tricentenari molts restaurants han ofert receptes basades en la cuina del 1714. Seguidament os oferim la versió antiga i la moderna d'una d'aquestes receptes.



Carbassa a la morisca Versió català antic:

“Les carabasses pendras e fer les has belles e blanques e apres fes no sien largues e amples: e talla les axicom vn dau redons: e per lo semblat pren la ceba e talla la aximateix co les carabasses: e p vna carabassa metras dues cebes: e com sien tallades met les ab bon brou de molto q sia bullent e com sien cuytes met hi let de Cabres: o de ouelles e si non tens met hi let de Ametles e fes q coga be la let ab les carasses: e quant sia cuyta la let torneja les be e met hi formatge q sia rallat: e met hi de totes salses fines e tambe cominet alcarauia: e aximateix vn parell de ous per cada escudell: e torne jau be tot ensemps e fes scudellas de damunt sucre e cayella.”



Ingredients (Versió actualitzada):

- 1 carbassa de cacauet (1,5 kg)
- 2 cebes grosses de Coll de Nargó
- 400 g de carn de xai picada
- 100 g d'ametlles
- 200 g de formatge *El Panical de Taüll*
- 1 cullerada soper de comí ó “alcaravea”
- 4 ous de polleta
- Sucre
- Canyella en pols



Talleu a llesques la part de la carbassa que no té llavors i reserveu-la. Treieu les llavors de l'altra part, talleu-la a daus i coeu-la fins que quedi una textura per fer puré. Coleu-la bé i tritureu-la. Afegiu oli d'oliva verge extra, canyella i comí.

A part, feu un sofregit de ceba. Un cop aquesta estigui daurada li afegiu la carn de xai i el sucre i ho deixeu coure. Afegiu l'ametlla picada i la crema de carbassa. Reserveu.

D'altra banda, coeu la carbassa tallada a llesques al forn a 150°C durant 10 minuts.

En un plat fondo, poseu de base una llesca de carbassa, afegiu el farcit de carbassa i xai i ho tapeu amb un altra llesca de carbassa. Poseu un tros de formatge, un ou i li doneu un cop de forn perquè es cogui l'ou i fongui el formatge.