



# Gaudim de la tradició



## MAIG -GIRONA

### Elaboració

1. Fer bullir les patates i la col en aigua i una mica de sal fins que gairebé es desfacin.
2. En una paella amb oli rossejar els talls de cansalada i reservar-los.
3. En el mateix oli sofregir les patates i la col ben escorregudes, remenant-les i aixafant-les.
4. En el moment de servir el plat, posar-li els talls de cansalada per sobre.

#### Variacions

- Es pot menjar sense rosta, senzillament les verdures cuites i xafades.
- Es pot acompanyar d'uns talls de botifarra negra passada per la paella o d'una arengada.
- Es pot posar all trinxat a la paella amb la cansalada.

## TRINXAT DE LA CERDANYA



### Ingredients

- 1 col d'hivern
- 1kg. de patates
- 4 talls de cansalada viada
- Oli / Sal
- Aigua

### Elaboració

1. Fer un sofregit amb l'oli, la ceba, els alls i els tomàquets en una cassola.
2. Afegir l'aigua i les patates i deixar-ho coure.
3. A mitja cocció de les patates, afegir el peix, prèviament salat.
4. Quan el peix estigui cuit, treure la cassola del foc i cobrir amb l'allioli.
5. Sacsejar la cassola perquè la part de baix passi a dalt i a l'inrevés.

#### Variacions

- Es pot enfarinar i fregir el peix abans d'afegir-lo a les patates.
- En comptes d'aigua es pot fer servir brou de peix.
- S'hi pot afegir una mica de pebre vermell.
- S'hi pot afegir pebrot vermell escalivat.

## CIM I TOMBA



### Ingredients

- 1 kg de peix de carn dura tallat a rodanxes
- 1 kg de patates tallades a rodanxes gruixudes
- 3 tomàquets
- 2 grans d'all / 1 ceba
- Oli / Sal / Aigua
- Allioli

### Elaboració

## PA DE PESSIC



### Ingredients

1. Barrejar els ous amb el sucre i la ratlladura de llimona amb un batedor fins que dobli el volum.
2. Afegirli la farina i el llevat tamisat amb una espàtula.
3. Posar-lo en un motlle untat amb mantega i farina i feu-ho coure al forn uns 30 minuts, escalfat prèviament a 180 graus.

- 125 g de farina
- 125 g de sucre
- 4 ous / 1 pell de llimona ratllada
- 1 cullerada de llevat en pols / Mantega