CIURONS AMB COL, OSSOS DE L'ESPINADA I PEU DE PORC

Gastronomia | 30/12/2017

A l'Alguer, hi ha un plat molt similar, Ciuró amb col i costella de porc

És una mena d'Escudella d'hivern pròpia de Menorca. A l'Alguer, hi ha un plat molt similar, Ciuró amb col i costella de porc, que també es fa amb "judia" o mongetes: s'hi solen incloure fonolls, ceba, llard o sagí; en algun cas s'hi afegeix pasta, sobretot "didals" grossos (galets). N'hi ha versions en forma de minestra, amb bleda i fonoll salvatge. Al gust, s'hi pot posar pebres moriisc (bitxo).

Ingredients

300 g de cigrons prèviament remullats el dia anterior

1 porro

1 branca d'api

1 tomàquet de penjar

2 pastanagues

farigola fresca

1 peu de porc tallat pel llarg i després en quatre trossos

300 g d'ossos d'espinada

600 g de col d'olla

Elaboració

La nit abans poseu els cigrons amb aigua sense calç, per ajudar a la cocció, una culleradeta de bicarbonat.

Poseu a l'olla de pressió els cigrons, trossegem l'api, el porro, els tomàquets, les pastanagues preferiblement en trossos petits. Afegim els vegetals a l'olla. Renteu els ossos i el peu de porc i ajuntem amb l'anterior. Posem una branqueta de farigola fresca, aigua freda que sobrepassi els ingredients 4 dits. Posem l'olla al foc, i quan comenci bullir, ho deixem uns 2t minuts. Apaguem el foc i deixem que surti tot el vapor. Tallem la col a trossos no massa petits. Ho afegiu a l'olla, i si cal, afegim una mica més d'aigua. Tasteu-ho de sal. Tanqueu l'olla i un cop comenci a bullir, ho tenim 10 minuts més. Els temps de cocció pot ser que no siguin els adequats depenent del tipus de cigró que feu servir.

Notes

Si es fa sense olla de pressió, òbviament el temps de cocció és molt més llarg, d'almenys una hora o més.

Autor: Jaume Fàbrega/GN