BOTIFARRA D'OU

Gastronomia | 06/02/2018

En algunes comarques s'omplen budells mitjans o gruixuts

Es tracta, en general, d'una mena de botifarra blanca enriquida amb ous. És típic menjar-la en truita per Carnestoltes, el Dijous Gras.

Ingredients

1 kg de carn magra

300 g (o una mica més) de cansalada del coll

18 g de sal

pebre negre al gust

ous (de 6 a 8 per 1 kg de carn). En tindreu prou amb un o dos ous grossos.

budell prim

Elaboració

Trinxeu amb la màquina, més aviat fina, carn magra i part de cansalada, ho amaniu amb sal, pebre i hi barregeu uns ous. Un cop tot ben pastat, ompliu els budells i els punxeu diverses vegades amb una agulla, els lligueu les puntes amb fil i ho poseu a bullir a la caldera uns 45 minuts. Algunes persones només les escalden. Després de ben escorregudes, millor damunt d'un drap blanc, es pengen a fi que s'assequin una mica.

Notes

En algunes comarques s'omplen budells mitjans o gruixuts.

S'hi pot afegir nou moscada, com a la catalana.

Una altra versió es fa amb les carns més meloses del porc, morret, ous, all i julivert, i tot bullit a la caldera a foc lent; s'aromatitzen amb canyella en pols.

Autor: Redacció