



RECEPTARI DE NADAL

Arxiu General de la Diputació de Barcelona

fem-nadal.diba.cat



**Diputació
Barcelona**



Aquest any Fem Nadal a casa

Recepta

CANELONI A LA ROSSINI

Ingredients:

- 12 plaques de canelons
- 3 ous
- 150 gr de mantega
- 200 gr de molla de pa
- 300 gr de filet de vedella
- 1,5 litre de llet
- 1 fetge de gallina
- 1 tòfona petita
- 100 gr de micuit d'ànec
- 75 gr de farina
- 200 gr de pernil
- 50 gr de xampinyons
- 100 gr de lletons de vedella
- 50 ml de suc o salsa de carn
- ½ cervell de xai
- 100 gr de formatge ratllat
- ½ copa de vi ranci
- Sal

Elaboració:

1. Sofregim en mantega el filet de vedella tallat daus, el fetge de gallina, el pernil, els lletons (prèviament bullits 10 minuts en aigua, sal i unes gotes de vinagre). Passats 5 minuts afegim el vi ranci i ho cuinem tot fins que s'hagi begut l'alcohol.
2. Un cop cuinat, ho passem tot per la picadora fins que es formi una massa. En calent, incorporem el micuit perquè es desfaci i doni cremositat a la massa, seguidament, batem 2 ous i els hi afegim.
3. Xafem el cervell de xai amb un ou batut i ho incorporem a la massa dels canelons juntament amb la molla de pa (prèviament remullada en llet). Ho barregem tot plegat fins que s'integri tot i afegim $\frac{3}{4}$ de la tòfona ratllada.
4. Bullim la pasta, la refredem amb aigua freda i l'assequem amb un drap o una tovallola.
5. Fem els canelons, col·locant una bona quantitat de massa en cada caneló i enrotllem. Els anem col·locant en una plata per gratinar untada amb mantega.
6. Per la beixamel desfem uns 75 grams de mantega i afegim la farina perquè es cogui un parell de minuts i després anem incorporant la llet i anem remenant fins que espessi. Rectifiquem de sal.
7. Afegim la beixamel a la plata dels canelons amb els xampinyons ben picats i la resta de la tòfona ratllada. Agreguem per sobre el formatge i una mica de pa ratllat. Per últim, col·loquem uns daus de mantega i introduïm la plata al forn uns 15-20 minuts.
8. Abans de servir els canelons, els reguem amb salsa de carn.



AGDB. Fons: Escola de les Dones. 157.
Apunts d'Alimentació i Cuina II (9-13b),
1909-1936.

fem-nadal.diba.cat



**Diputació
Barcelona**



Aquest any Fem Nadal a casa

Recepta

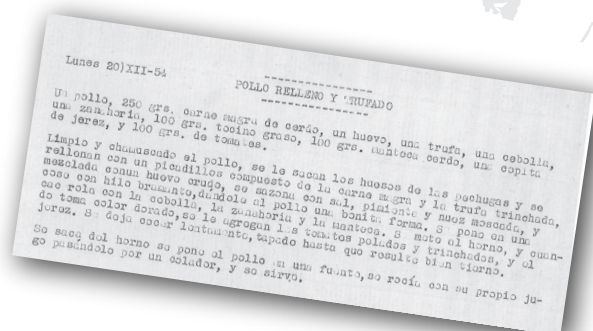
POLLASTRE FARCIT I TÒFONAT

Ingredients:

- Un pollastre
- 1 copa de Xerès
- 300 gr de carn magra de porc
- 200 gr de tomàquet
- 1 ou
- 50 gr de pa
- 1 tòfona
- 1 dl de llet
- 100 gr de mantega de porc
- 300 gr de patata petita
- 1 ceba
- Sal i pebre
- 1 pastanaga
- Nou moscada

Elaboració:

1. Podem extreure nosaltres mateixos la carcanada del pollastre o demanar-ho al nostre carnisser de confiança. Hi ha 2 maneres de treure la carcanada: per sota del pit o per l'esquena del pollastre. Si quedem restes plomes, s'han de cremar amb un soplet o en un foc.
2. Es prepara el farcit amb la carn de porc i el pa remullat en llet, s'afegeix la tòfona ratllada i un ou. Es condimenta amb sal, pebre i nou moscada. Es barreja bé perquè s'integri tot.
3. Es farceix el pollastre i es tanca amb uns escuradents (si obrim pel pit) o es cus (si obrim per l'esquena).
4. Col·loquem el pollastre farcit en una plata i l'untem amb la mantega de porc, l'acompanyem de la ceba, la pastanaga i ho posem al forn preescalfat a 180 °C, a dalt i a baix. S'ha d'anar girant cada 30 minuts. Quan el pollastre es comenci a daurar, hi afegim el Xerès i els tomàquets tallats a quarts, i tapem el pollastre amb paper d'alumini perquè es cogui lentament. Temps total de cocció 2 hores aproximadament. Els últims 10 minuts, hi afegim les patates prèviament bullides (sense pelar), perquè s'integrin amb el pollastre i el seu suc.



AGDB. Fons: Escola de les Dones. 156.
Originals Clases de Cuina Práctica, 20
de desembre de 1954.

fem-nadal.diba.cat



Diputació
Barcelona



Aquest any Fem Nadal a casa

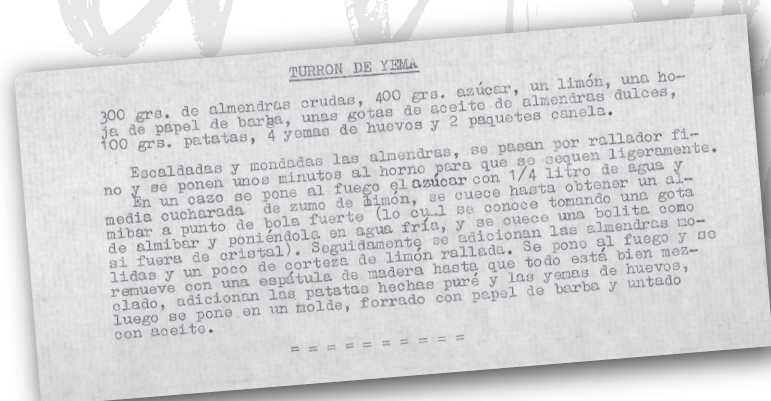
Recepta TURRÓ DE CREMA

Ingredients:

- 300 gr de farina d'ametlles
- Unes gotes d'essència d'ametlla
- 400 gr de sucre
- 100 gr de patata bullida
- 1 llimona
- 4 rovells d'ous
- 1 full de paper de cuina de forn
- 2 cullerades de canyella
- ¼ de litre d'aigua

Elaboració:

1. En una cassola escalfem l'aigua, el sucre i el suc de ½ llimona fins que es formi un almívar a punt de bola forta (es coneix quan posem una gota d'almívar en aigua freda i es forma una boleta com si fos de vidre).
2. Seguidament, incorporem la farina d'ametlla i una mica de pell de llimona ratllada. Es posa al foc i es remena tot amb una espàtula de fusta fins que tot estigui ben integrat. Llavors, s'hi afegeixen les patates fetes puré i els rovells d'ou, es torna a remenar tot plegat.
3. Folrem el motlle amb el paper de forn untat amb oli i afegim tota la massa. Deixem refredar. Actualment, s'hi sol afegir sucre i es crema per sobre.



AGDB. Fons: Escola de les Dones. 156.
Originals Clases de Cuina Práctica, 14
de desembre de 1956.

fem-nadal.diba.cat



Diputació
Barcelona



Aquest any Fem Nadal a casa

Recepta TORTELL DE REIS

Ingredients:

- 300 gr de farina
- 75 gr de mantega (a punt de pomada, temperatura ambient)
- 150 gr de torró de massapà
- 1 dl de llet
- 1 llimona
- 75 gr de sucre
- 20 gr de llevat premsat
- 2 ous
- 20 gr d'ametlla laminada crua
- 20 gr de sucre bolat

Elaboració:

Es dilueix el llevat amb la llet, s'hi afegeix 50 gr de farina, cal formar una massa que es deixarà llevar fins que dobli el seu volum.

Mentrestant remullem les ametlles llaminades amb aigua, les necessitarem al final de la recepta.

Fer una segona massa amb la farina, 1 ou, sucre i la llimona ratllada, li afegim la massa anterior, pastar durant 10 minuts, al final li afegim la sal i la mantega, a poc a poc fins que s'hagi absorbit.

Seguim amassant fins que tinguem una bola llisa, aquest procés pot durar uns 20 minuts. Deixem fermentar la bola tapada amb un drap humit a un lloc calent sense corrent d'aire, per exemple al forn, a 30 °C.

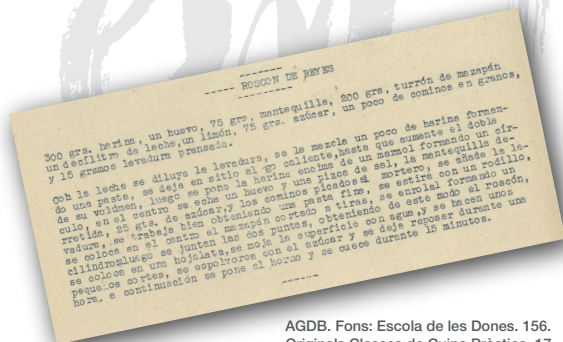
Mentrestant fem un corró llarg amb el torró de massapà, que tingui la mida del tortell que volem fer, reservem.

Quan hagi doblat el volum la bola que hem posat a fermentar, al cap de 30-45 minuts, depèn de la temperatura ambient, l'allisarem i estirarem amb un corró untat d'oli, li donem la forma allargada i estreta, al mig hi encabim el massapà, tanquem amb la massa. Folrem una safata de forn amb paper vegetal, hi disposem la massa amb forma de tortell, la pintem amb ou i una mica d'aigua. En aquest punt hi afegim l'ametlla laminada, ben escorreguda, i el sucre bolat.

Deixem fermentar de nou aquest tortell (millor dins del forn a 30 °C). Un cop ha doblat el seu volum, aproximadament en 1 hora, traiem el tortell i escalfem el forn a 230 °C dalt i baix. Un cop escalfat, deixar-lo coure entre 8 i 12 minuts, segons el forn. Els últims minuts vigileu molt que no se us cremi per sobre. Deixar refredar sobre una reixeta.

Truc 1: Si substituïm la mantega per 50% de mantega i 50% d'oli, se'ns conservarà millor d'un dia per l'altre.

Truc 2: Si infusíem la llet amb canyella, brandy, nou moscada, vainilla, pell de taronja i pell de llima, quedarà un tortell més aromàtic..



AGDB. Fons: Escola de les Dones. 156.
Originals Clases de Cuina Práctica, 17
de desembre de 1951.

fem-nadal.diba.cat



**Diputació
Barcelona**



Aquest any Fem Nadal a casa

Recepta CROCANT D'AMETLLES

Ingredients:

- 180 gr d'ametlles torrades pelades
- 90 gr de sucre

Elaboració:

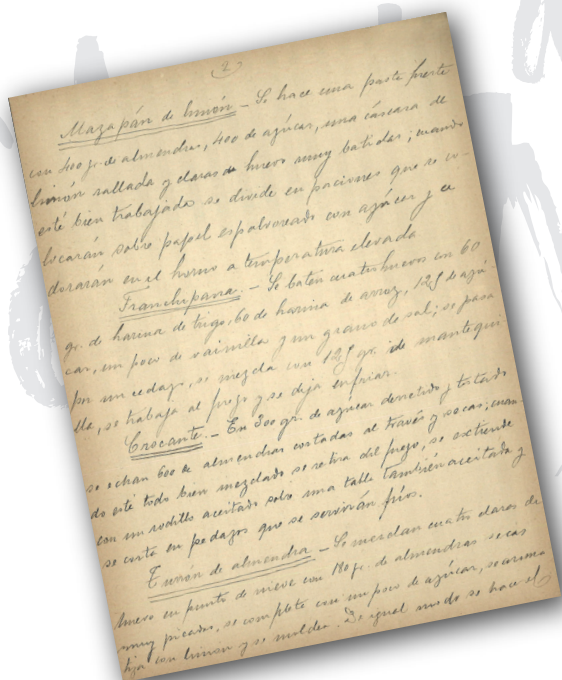
Folrem un motlle metàl·lic amb paper vegetal.

Triturem una mica les ametlles, que quedin en trossos mitjans, ni grans ni massa petits.

En un cassó alt posem el sucre a foc suau, amb una espàtula de fusta remenem. Hem de procurar que no s'enganxi sucre a les parets, es podria cremar abans que el del fons i donaria un gust agre a la preparació.

Quan agafi color daurat i s'hagi desfet tot, hi aboquem les ametlles triturades, remenem ben fort perquè quedin envoltades de sucre.

Hem de disposar-ho tot al motlle i donar-hi forma de torró, s'ha de fer immediatament, ja que se solidifica molt ràpid.



AGDB. Fons: Escola de les Dones.
148. Apunts de Cuina I, 1909-1936.

fem-nadal.diba.cat



Diputació
Barcelona