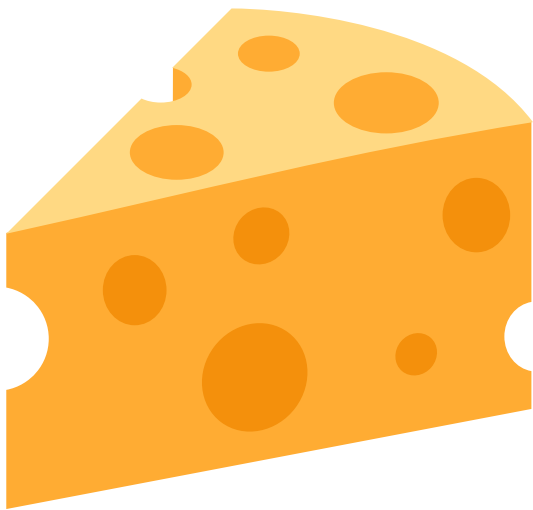


"POSEM FIL A L'AGULLA"

Una recepta amb història.

RECEPTA MEDIEVAL "Allos quesos"



Ingredients

- 100 gr. de formatge tendre o semimadurat.
- 1 dent d'all.
- 6 culleres d'aigua tèbia.
- 1 rovell d'ou.
- Oli d'oliva.
- Sal grossa

INGREDIENTS OPCIONALS:

- Canvia el formatge tendre per un formatge curat.
- Unes ametles pelades.
- Un poquet de pebre negre.

Temps

TEMPS NECESSARI:
20 MINUTS.

- Preparació: 5 minuts.
- Elaboració: 15 minuts.

Un poc d'història

El Llibre de Sent Soví és un tractat gastronòmic que possiblement siga herència d'un receptari molt més antic, una recopilació de plats, que anteriorment s'haurien transmés de forma oral.

D'este manuscrit es conserven dos exemplars incomplets, datats en el segle XIV, i en les dues còpies trobem esta recepta:

"Si vols fer allos quesos, aqes fromage magre blanch e picat ab alls, emsemps e com sera ben picat mitli un poc de oli e destempra ho ab aigua tebea (...)"*

Vos proposem una versió modernitzada d'aquesta salsa, que pot ser un bon acompanyament per als teus plats.

Elaboració

- 1r. Pela l'all i pica'l en un morter amb una mica de sal.
- 2n. Desfés el formatge i afegix-lo al morter.
- 3r. Introduix el rovell de l'ou i afegix l'oli a poc a poc (deixant-lo caure en forma de fil).
- 4t. Suma lentament l'aigua tèbia, sense deixar de remoure.
- 5è. Servix la salsa per acompanyar verdures bollides o a la planxa, o o bé amb carn a la graella.

ARA FES LA TEUA VERSIÓ: UTILITZA EL RECEPTARI.

Una recepta

amb història

NOM DEL PLAT ORIGINAL

NOM DEL MEU PLAT

INGREDIENTS

TEMPS
DE PREPARACIÓ:

TEMPS
D'ELABORACIÓ:

TEMPS NECESSARI:

ELABORACIÓ