



FRA ROGER
GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A

**Les receptes de *l'Art de la cuina* de Fra Roger
resumides i classificades per elaboracions i ingredients
per Núria Bàguena**

Presentació, Andreu Vidal Mascaró	pàg. 2
Introducció	pàg. 4
Taula resum del receptari	pàg. 6
Taula d'elaboracions i ingredients	pàg. 32

PRESENTACIÓ

El gran interès que va despertar l'edició, l'any 1993, d'*Art de la cuina*, de Fra Francesc Roger, va ser degut, al meu entendre, a dos dels valors inqüestionables que el llibre conté: el primer, el seu caràcter de literatura gastronòmica en el context de la tradició culinària europea i catalana centrada al segle XVIII; i el segon, el seu valor com a document lingüístic de primer ordre. Tant gastrònoms com lingüistes van treure molt de suc d'aquest petit tresor sortit del convent de Sant Francesc de Ciutadella.

Des de fa uns anys i, més concretament, des de la creació de l'«Associació Fra Roger Gastronomia i Cultura» l'any 2013, el llibre *Art de la cuina* ha fet un salt qualitatiu en ser reconegut com l'obra més antiga de gastronomia menorquina i, per açò, ha esdevingut un símbol de la cuina més genuïna sortida dels fogons de Menorca. Crec que aquesta és la raó per la qual molts i bons cuiners professionals d'avui dia han volgut reforçar el prestigi de la seva feina amb el coneixement i fins i tot amb l'adopció d'un bon grapat de receptes del llibre de Fra Roger. Per altra banda, l'associació esmentada, a través de la seva activitat imparabile, tant a l'illa com fora d'ella, ha tingut bona cura de donar a conèixer aquest llibre al gran públic, l'ha reimprès un parell de vegades, n'ha fet la publicitat corresponent i l'ha presentat en molts fòrums i actes gastronòmics.

És per açò que darrerament l'interès no ha parat de créixer i actualment, transcendint l'àmbit dels professionals de la cuina, hi ha molta gent particular que a ca seva té un exemplar del llibre de Fra Roger, malgrat que es tracta d'un llibre de cuina del segle XVIII, amb tot el que açò suposa de diferències culinàries respecte al nostre present i, sobretot, amb la dificultat afegida de l'ús d'un llenguatge que, per a alguns lectors, pot suposar un fre en la comprensió de les receptes. Per aplanar aquests lògics entrebancs amb què es pot trobar qualsevol lector actual d'*Art de la cuina*, Núria Bàguena, incansable estudiosa de la gastronomia de les principals cultures del món, cuinera de primer ordre i una de les primeres a conèixer i experimentar les receptes de Fra Roger, ha tingut l'oportuna idea de confeccionar aquestes «Taules».

A la primera d'elles, i seguint amb fidelitat l'obra de Fra Roger, l'autora proposa un títol orientatiu de cada recepta (al costat de l'original) i en fa una descripció àgil i ràpida que, a ben segur, servirà perquè qualsevol lector pugui fer-se ràpidament una idea ben actual de com és cada un dels plats que descriu el frare ciutadellenc. L'autora manté la fidelitat al contingut del text original, no en fa cap interpretació personal (açò seria ben interessant però aquest no és l'objectiu) sinó que hi ha l'únic propòsit de facilitar la comprensió de cada recepta per part del lector. No tenc cap dubte que qualsevol professional o aficionat a la pràctica culinària, en llegir aquestes pàgines se sentirà invitat, quan no temptat, a posar en pràctica un bon grapat de les receptes que aquí es descriuen. I, com diu Bàguena, si algú necessita més detalls o copsar altres matisos, sempre pot recórrer al text original.

A la segona «Taula», l'autora ens ofereix una llista de receptes ordenades segons un criteri més modern, d'acord amb els ingredients utilitzats i els tipus de procediments, de tal forma que és molt fàcil de localitzar qualsevol recepta d'*Art de la cuina* sense haver de recórrer a l'índex, sempre més complex, de l'obra original.



FRA ROGER
GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A

Esperam, idò, que aquestes pàgines serveixin per continuar progressant en el camí que Menorca ha emprès cap a un desenvolupament sostenible basat en els valors propis, en aquest cas els de la gastronomia menorquina, ben fonamentada en la tradició cultural menorquina i servida dels excel·lents productes autòctons. Si aquest treball de Núria Bàguena, que va ser una de les primeres a admirar i donar a conèixer *Art de la cuina* al llarg de la seva trajectòria professional, arriba a les cuines casolanes i quotidianes d'un bon grapat de llars de Menorca ens podrem sentir plenament satisfets.

Andreu Vidal Mascaró, editor i autor de l'estudi introductor de *l'Art de la cuina*



INTRODUCCIÓ

Aquesta «Taula resum» de l'Art de la cuina de Fra Francesc Roger és una guia ràpida d'aquest receptari menorquí, que té una gran riquesa de receptes, de procediments i d'explicacions. També és molt valuós per l'estudi i les quaranta-una pàgines de lèxic d'estris, d'ingredients i de procediments de la magnífica edició d'Andreu Vidal.

Trobareu les receptes en el mateix ordre del llibre, n'hem mantingut el nom i, al mateix temps, n'hem posat un de nou, més descriptiu, perquè hi ha un bon grapat de receptes que, pel títol sol, no se sap ben de què tracten. D'aquesta manera us serà més fàcil buscar-les. Us oferim dos exemples de com s'ha fet:

[13] Cassola de carn picada de be amb panses, julivert i herba-sana
Altre picat diferent

[14] Cassola de carn picada de be amb espícies i mel
Altre plat de picat diferent

També teniu una breu descripció del plat per així poder valorar quins són els ingredients i les tècniques que s'utilitzen en poques línies. D'aquesta manera, de seguida veureu si la voleu cuinar i llavors anau al llibre i llegiu fil per randa la recepta. Les receptes amb més d'una elaboració s'han desdoblant i, a la numeració original, s'hi ha afegit un guió i el número de la versió. Us posam, com a exemple, la 61 i la 190:

[61] Un plat de tords farcits
[61-01] Tords farcits amb ametlles i ous i salsa amb prunes, ametlles i julivert
[61-02] Tords amb salsa groga

[190] Un plat de bastanagues frites per col·lació
[190-01] Bastanagues palla fregides i amb sucre
[190-02] Raoles de bastanagues

Al segle XVIII, els cuiners solien cuinar amb llenya i carbó. Ara tenim fogons de gas, d'inducció, de vitroceràmica..., i forns de microones, elèctrics o de gas. Antigament també tenien altres estris per cuinar. Fra Roger fa servir olles, perols, greixeres, plates. Ara ho feim amb un tià de terra, de ferro colat, d'acer inoxidable, recobert de tefló o de ceràmica vidriada. Feis les receptes amb els vostres atuells, amb els que tingueu costum de fer-ho. No és tan diferent del que feim amb les receptes d'ara. Quan algú ens explica una recepta no acostumam a dir els estris i cada un la fa amb els que té.

Fra Roger té molts matisos que ara no valoram. Per exemple, per coure fa servir oli, saïm, sagí i sèu. Cada un té un gust especial i aquest passa al cuinat. Ara el que feim servir com a greix és el saïm (més de Mallorca) i el sèu (més a Menorca). El sagí s'utilitza poc. Fra Roger també cuina amb xulla fosa, amb xulla tallada a trossets, que es torrarà o es dissoldrà depenent de la intensitat sobtada del foc, i també tapa aus i carns amb tallades de xulla per fer més tendres i gustoses les carns.

Les receptes d'Art de la cuina són especiades. A vegades no anomena a quines espècies es refereix, però predomina el safrà, el clau i el pebre bord. Aquest darrer és una novetat a la cuina d'aquell temps, ja que procedeix d'Amèrica, com els pebres i les tomàtiques. Aquest receptari del segle XVIII és un dels primers en què trobam els ingredients americans introduïts. Ara a Menorca es cuina amb be, però Fra Roger ho feia amb moltó, que és el mascle de l'ovella, i en algunes zones de Catalunya és el



FRA ROGER
GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A

mascle capat. En qualsevol cas, i davant algun dubte amb un ingredient, estri o tècnica, consultau els lèxics d'Andreu Vidal que us podran resoldre els dubtes.

Un agraïment especial per l'ajuda i aportació de na Rosa Rotger, que ha indicat quines són les receptes que encara perduren, quin nom tenen en l'actualitat en el receptari menorquí i també un agraïment reiteratiu i amb admiració a Andreu Vidal per la lectura d'aquesta taula i, sobretot, per haver fet possible que tinguem a les mans el receptari de Fra Roger, ja que, sense ell, no podríem cuinar aquestes receptes.



TAULA RESUM DEL RECEPTARI

LLIBRE PRIMER: DE LOS AGUIATS QUI SE FAN DE CARN

CAPÍTOL I

Tracta de la neteja, del govern i del comportament que ha de tenir un cuiner a la cuina.

CAPÍTOL II

Notes sobre l'ofici de cuiner i elogi als llibres de cuina.

CAPÍTOL III

Consells culinàries dirigit als frares cuiners.

CAPÍTOL IV

Consells sobre el que han de menjar els malalts.

[1] **Brou de be i ciurons**

Per fer brou a un malalt

Brou fet de carn de be, dotze ciurons, sal i sagí. Un cop fet, afegiu-hi sal i safrà.

[2] **Brou de gallina i be**

Altra manera de brou

Brou fet de gallina i de carn de be, prèviament posada en remull per treure la sang, sal i sagí. Un cop cuita la carn, afegiu-hi vermell d'ou batut.

[3] **Potatge de pa amb ous i sucre**

Una presa per un malalt

Bulliu pa amb aigua i mesclau-lo amb vermells d'ous batuts amb sucre.

[4] **Sopes de partera del segle XVIII amb pa, llet, sucre i canyella**

Un plat per berenar algun malalt de convalescència

Llesques de pa tendre, sucades amb llet. Passau-les per vermells d'ou i fregiu-les amb mantega. Serviu-les calentes i entre capa i capa de torradetes posau-hi una capa de sucre i canyella.

Nota: Aquest plat perdura a la cuina tradicional menorquina amb el nom de *Sopes de partera*.

[5] **Salsa de Nadal del segle XVIII**

De la salsa que se acostuma fer per Nadal en los nostros Convents

Ametlla i avellanes torrades, pelades i picades. Mesclau-les amb nous picades i pa ratllat i torrat al forn. A part, feis un brou de be amb una mica de sagí. Un cop cuita la carn, barrejai el brou colat amb els fetges de gallina i de be picats, ho colau i ho feis coure al foc amb una mica de sal, sucre, safrà, clavells d'espècia, canyella, nou moscada. Afegiu-hi vermells d'ous batuts barrejats amb sucre i una mica d'aigua.

Nota: La salsa de Nadal perdura a la cuina tradicional d'Eivissa.

CAPÍTOL V. ESTOFATS

[6] **Cuixa de be amb xulla i sobressada**

De diverses maneres de estofats.

Cuixa de be envoltada amb xulla, espícies i clavells d'espècia. Rostiu-la amb xulla fosa, afegiu-hi talls de sobressada, aigua, vinagre, pell de taronja, espícies, pebre bord, sal, llorer i romaní.



Tapau l'olla, segellau-la amb pasta i feis-la coure a la cendra. A mitja cocció, girau la carn i afegiu-hi espícies, safrà, clavells d'espècia i sal, i acabau de coure amb foc ben fluix.

[7] Cuixa de be amb vi, vinagre i espícies

Altra cuixa de moltó estofada de altra manera

Cuixa de be, primer cuinada a les graelles. Un cop enrossida, envoltau-la amb xulla, alls i grans de pebre bo i cuinau-la amb daus de xulla, vinagre, vi, brou, espícies, safrà, clavells d'espècia, nou moscada i sal. Espessiu el plat amb farina torrada.

[8] Cuixa de be amb ceba, peres, pomes, tomàtigues i espícies

Altra cuixa de moltó estofada de altra manera

Cuixa de be cuinada amb xulla picada, ceba, pomes, peres, tomàtigues, sal, espícies, safrà i clavells i sucre. Tapau l'olla i segellau-la amb pasta i feis-la coure a la cendra. Serviu-la sobre torrades de pa, confits rodons i canyella per sobre.

[9] Cuixa de be farcida de carn picada i ous remenats amb sucre

Una cuixa de moltó farcida

Cuixa de be desossada i farcida amb carn de be mig torrada a les graelles i després picada, barrejada amb ous remenats amb sucre. Cosiu-la i sofregiu-la una mica, afegiu-hi vi blanc i cuinau-la amb daus de xulla, llorer, romaní i aigua. Serviu-la amb una salsa feta amb vermells d'ou dur i espícies, deixatada amb brou de la cocció.

[10] Cuixa de be estofada amb alls, panses i espícies

Una pixotera de moltó

Primer, cuita a les graelles. Després, cuinau-la amb xulla i afegiu-hi alls amb pell, panses, llorer, una mica de brou i sal. Fora del foc, afegiu-hi espícies, safrà, clavells d'espècia i sal.

[11] Be amb llimona, espícies i safrà

Un suquet de carn

Cuixa de be cuita a les graelles. Després cuinau-la amb xulla, alls amb pell i fulla de llimonera. Acabada la cocció, afegiu-hi suc de llimona o agràs, espícies i safrà.

Nota: Agràs és el suc de raïm verd. Es fa servir com a condiment per acidular una mica els cuinats. Era molt utilitzat a la cuina medieval. En francès és conegut com a *verjus*.

[12] Be, fetge, freixura i vèrtoles amb sofrit de xulla i herbes

Picat de carn o picat de frares

Carn de be, fetge, freixura i vèrtoles picats. Sofregiu-los amb xulla, ceba, herbes, julivert, alls, amb brou, sal i pebre bord.

Nota: Les vèrtoles de be o moltó són les *mollejas* en castellà. Si fossin de pollastre llavors seria els ventrells o el pedrer. Sense la carn de be aquest plat és el *freixurat* o *freixura* actual, encara que no porta pulmó

[13] Carn picada de be amb panses, julivert i herba-sana

Altre picat diferent

Cuixa de be, bullida i picada. A part, feis un sofrit amb ceba i xulla, julivert i herba-sana picats. Feis-ho coure i afegiu-hi panses picades, brou i la carn prèviament bullida i picada. Un cop cuit i fora del foc, afegiu-hi suc de llimona, espícies i clavells d'espècia. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[14] Carn picada de be amb espícies i mel

Altre plat de picat diferent

Cuixa de be, tallada i rostida a les graelles. Després coeu-la amb xulla fosa, afegiu-hi daus de xulla, vi blanc i sal. Un cop cuit, afegiu-hi espícies, safrà, nou moscada i clavells d'espècia. Serviu-ho amb mel, sucre i canyella per sobre.

[15] Conill entre lletuga, magranes i confits



Altres plats de picat diferents, fred

Conill cuit a l'ast i després picat. Serviu-lo entre capes de fulles d'enciam i herbes, decorau-ho amb magrana, confits, rodanxa de llimona, nou moscada, clavells d'espècia i canyella.

[16] Pilotes acidulades de be amb formatge, herba-sana, julivert i espícies

De diverses maneres de pilotes i ravoles

Pilotes de carn picada de be barrejada amb xulla, julivert, herba-sana, formatge, molla de pa, una mica de vinagre, safrà, clavells d'espècia i ous. Bulliu-les amb brou i, un cop cuites i fora del foc, lligau el brou amb vermell d'ou i suc de llimona.

[17] Pilotes de carn de be amb formatge, herba-sana, julivert i espícies

Altres plats de pilotes diferents

Pilotes de carn picada de be barrejada amb xulla, pa, formatge, farina cernuda, ous, herba-sana i julivert picats, espícies, safrà, clavells d'espècia, sal i pebre bord. Bulliu-les amb brou. Fora del foc, lligau el brou amb vermell d'ou batut, espícies, safrà i pebre bo.

Nota: Farina cernuda vol dir passada pel sedàs.

[18] Pilotes de carn d'anyell amb formatge i espícies

Altres plats de pilotes diferents

Carn de cuixa d'anyell picada amb una mica de xulla, formatge, ous, sucre i pebre bord. Bulliu-la amb llet i sucre. Lligau el brou amb vermell d'ou. Serviu-ho damunt llesques de pa torrat i afegiu-hi sucre i canyella.

[19] Raoles de be amb formatge, herba-sana i julivert picat

Un plat de ravoles de moltó

Carn picada de be, barrejada amb pa ratllat, formatge, herba-sana, julivert, espícies, safrà, claus d'espècia i ous. Feis les raoles i fregiu-les. Serviu-ho amb mel, sucre i canyella.

[20] Raoles de cervell de be amb formatge, ous i sucre

Altres plats de ravoles diferents

Cervell de be barrejat amb formatge ratllat, ous i sucre. Feis les raoles i fregiu-les amb mantega. Serviu-ho amb una mica de mantega, sucre i canyella per damunt.

DE DIVERSES MANERES DE SOPA I CARN FRITA AB CEBES

[21] Sopa de carn amb verdures

Sopa ordinària

Bulliu carn de bou amb sagí, xulla, sobrassada i botifarra i afegiu-hi sal. Un cop cuita la carn, retireu-la i bulliu col, porros, naps, xirivies i àbit, tot tallat a trossos grossos. Serviu-ho en una soper, fent capes de verdures i carn barrejades amb pa torrat. A l'última capa posau-hi la xulla, la sobrassada i les botifarres. Finalment afegiu-hi el brou i els ous batuts.

Nota: Aquest plat recorda l'actual *Brou i bullit* amb la incorporació de sobrassada i botifarra. La botifarra és de carn crua, com les salsitxes.

[22] Sopa de be amb sobrassada, fruita i formatge

Altra sopa diferent o sopa daurada

Sopa elaborada amb carn de be, espícies, xulla, sobrassada i fruita del temps. Serviu-la entre capes de pa torrat, formatge ratllat, vermell d'ou batut i allioli.

[23] Sopa de carn de bou amb verdures

Altra sopa diferent o Sopa a l'ús de Portugal

Sopa de carn de bou amb daus de xulla i sobrassada; amb enciam, ceba, naps i col blanca, espícies, safrà, nou moscada i sal. En una soper, posau-hi pa francès esmicolat, barrejat amb les verdures molt picades, vermell d'ou dur i, a sobre, daus de xulla, sobrassada i suc de llimona o de taronja.



[24] Sopa de carn amb torrades de pa amb vi, pebre bord i llimona

Altra sopa diferent

Sopa de carn d'anyell i pollastre o aus o perdius rostides a l'ast. Tria les carns, arrebossau-les amb ou batut i fregiu-les amb sèu de porc. En una sopera, posau-hi les carns entre capes de torrades de pa sucades amb vi (negre o blanc), sucre, pebre bord i llimona. Afegiu-hi més vi, sucre i canyella, tapau-ho i posau-ho al caliu.

[25] Be amb ceba i espícies

Un plat de carn frita ab cebes

Bulliu carn de be. Després sofregiu-la amb ceba i xulla i afegiu-hi brou, espícies, safrà i pebre bord.

[26] Bou o be amb cebes, tàperes i espícies

Altre plat diferent de carn frita ab cebes.

Bulliu carn de bou o de be. Després sofregiu-la amb xulla o sèu de porc, ceba, pebre bord, tàperes, sal, espícies, safrà i nou moscada. Fora del foc, afegiu-hi marduix i suc de llimona.

DE DIVERSES MANERES DE GREIXERES DE BOU

[27] Bou amb sobrassada, botifarra, faves tendres, fesols i fruita

Una greixera de bou

Bou al forn, sobre un llit de faves, fesols, xulla, sobrassada i botifarra, amb brou o aigua. A mitja cocció, afegiu-hi fruita àcida, espícies, safrà i clavell d'espècia.

[28] Bou amb ceba, botifarra, carxofes o fruita

Altra greixera diferent o greixera borda

Bou a les graelles. Després cuinau-lo amb xulla picada, cebes, carxofes, botifarra, aigua o brou, espícies, safrà i nou moscada. Podeu optar fer-ho amb fruita verda o madura.

[29] Pastís de carn de bou amb formatge i ous

Altra greixera diferent de panxa de bou

Un cop bullit el bou, tallau-lo menut, barrejau-lo amb ous batuts, formatge, sal i una mica de brou. Feis-ho coure al forn.

[30] Greixera de cap i peus de porc al forn amb formatge i allioli

Altra greixera de cap i peus de porc

Després de bullir cap i peus de porc, tallau-los i barrejau-los amb formatge, ous i allioli bo. Feis-ho coure al forn.

Nota: La *Greixera de peus de porc* d'ara no porta allioli sinó alls.

[31] Arròs de la terra del segle XVIII amb cap de porc al forn

Altra greixera de cap de porc i arròs

Greixera d'arròs de blat, prèviament remullat durant cinc hores, barrejat amb trossos de cap de porc, sal i aigua. Coeu-lo al forn i a mitja cocció retireu la greixera, retireu les carns i barrejau l'arròs de blat amb espícies, safrà i clavells d'espècia. Després tornau a posar les carns a la greixera amb una mica de seu i posau-hi cabeces d'alls, mig tapades entre l'arròs de la terra i la carn. Tornau-ho a ficar al forn i acabau-ho de coure.

Nota: L'*Arròs de la terra* és un dels plats representatius de la cuina tradicional menorquina.

DE DIVERSES MANERES DE SALMOREJOS I CARN AUFEGADA

[32] Salmorejo de be

Un plat de salmorejo



Coeu la carn de be a les graelles. Tallau-la i feis-la coure amb xulla picada, llorer i cabeces d'all senceres. Cobriu-ho amb tres parts d'aigua i una de vinagre i afegiu-hi pebre bord, sal, oli, espícies, safrà i pebre bo.

[33] Salmorejo de be agredolç

Altre salmorejo diferent

Coeu la carn de be a les graelles, tallau-la i feis-la coure amb xulla picada, amb cinc parts d'aigua i una de vinagre, afegiu-hi llorer, sal, mel o sucre, espícies, safrà i pebre bo.

DE DIVERSES MANERES DE PLATS DE CARN DE MOLTÓ

[34] Cap de be farcit de carn

Un cap de moltó farcit

Cap de be farcit amb una barreja feta de carn picada, xulla, cervell prèviament cuinat, espícies, ous, sucre, sal i llimona. Feis-ho coure al forn.

[35] Be amb fesols i faves tendres, herba-sana i espícies

Un plat de carn de moltó afeçada

Carn de be sofregida amb ceba, julivert, fesols, faves tendres, sal, pebre bord, herba-sana, moradux, espícies, safrà i clavells d'espècia.

[36] Be amb xulla, ceba i espícies

Altre plat diferent de moltó

Cuixa o espatlla de be cuit amb ceba, xulla, pebre bord, aigua o brou, espícies, sal, nou moscada.

[37] Llonza de be marinada amb vinagre, orenga i llavor de fonoll

Altre plat diferent de moltó de la llonza adobat

Llonza de be, cuita a les graelles. Després feis-la coure amb xulla, una mica de vinagre, una mica d'orenga, fonoll i sal. Fora del foc, afegiu-hi sal, vinagre, safrà i clavells d'espècia.

Nota: Llonza és la tallada de carn de la costella falsa.

[38] Costelles de be al forn amb alls escalivats i espícies

Altre plat de costelles de moltó adobat

Tallau les costelles de be en tres o quatre trossos, mullau-les amb vinagre i cuinau-les amb xulla. Un cop sofregit, afegiu-hi brou o aigua, dues fulles de llorer i daus de xulla. Afegiu-hi una picada d'alls escalivats i deixatau-ho amb brou; afegiu-hi espícies, sal, safrà, clavells d'espècia i, si convé, rectificau de vinagre.

[39] Be adobat amb mel i ametlles

Altre plat diferent adobat, de moltó

Pit de be, tallat a trossos i bullit amb aigua i sal. Després, cuinau-lo amb mel fosa i una mica de mantega. Un cop sofregit, afegiu-hi ametlles, una mica de vinagre i vi negre, espícies, safrà, clavells d'espècia, canyella i brou. Serviu-ho amb sucre i canyella per sobre. Fra Roger comenta que és un plat de noces i altres festes.

[40] Be adobat, cuinat amb xulla i tomàquet

Altre plat de moltó adobat de altra manera

Be adobat durant trenta minuts amb herba-sana, moradux i vinagre. Després, cuinau-lo amb xulla, ceba, tomàquets picats, vinagre i aigua. Fora del foc, afegiu-hi herba-sana, moradux, vinagre, espícies, safrà i clavells d'espècia.

[41] Costelles de be arrebossades, untades amb mel i espícies

Altre plat de moltó adobat de altra manera

Un cop bullides les costelles de be, arrebossau-les amb una massa d'ou i farina i fregiu-les amb mantega. Serviu-les amb mel, sucre, canyella, nou moscada i una mica de mantega per damunt.



DE DIVERSES MANERES DE PLATS DE BOU I FERMAIS I SAÍNETES DE MOLTÓ

[42] **Bou estofat amb xulla, cebes, alls, tomàtiques i espícies**

Un plat de bou ab cebes

Bou estofat amb cebes, cabeces de alls, llorer, daus de xulla, tomàtiques (si n'és temporada). Un cop cuinat rectificau de sal, afegiu-hi safrà i clavells d'espècia.

[43] **Feixets de bou amb xulla, alls, panses i espícies**

Un plat de fermais de carn de bou

Bistecs prims de bou (de la cuixa). Farciu-los amb julivert picat, alls tallats, panses, espícies, sal, daus de xulla, safrà i clavells d'espècia. Enrotllau-los i lligau-los amb tel de porc. Fregiu-los amb xulla, alls amb pell, llorer i brou. Un cop cuit, afegiu-hi espícies i sal.

Nota: Aquesta recepta perdura i és viva a moltes llars de Menorca. També s'anomena *fermais* o *fermall*s.

[44] **Be cuinat amb cebes, xulla i botifarra**

Un sainete de moltó

Carn de be tallada, cuita entre capes de cebes, xulla i botifarra. Afegiu-hi una part de vinagre per tres de brou o aigua. Un cop cuit, afegiu-hi sal, safrà i clavells d'espècia.

[45] **Be arrebossat amb sobrassada, espícies, llimona o agràs**

Un plat de moltó ab pa ratllat i xuevert

Talls de be arrebossats amb pa ratllat i julivert, cuits a les graelles. Després cuinau-los amb xulla, brou o aigua, sal, fulla de llimonera, pebre bord, daus de xulla, sobrassada i les restes de l'arrebossat. Un cop cuit, afegiu-hi sal, safrà, clavells d'espècia i suc de llimona o agràs.

[46] **Orelles de be, arrebossades amb una salsa de faves seques, sucre i aiguardent**

Un plat de oreies de moltó

Orelles de be bullides amb aigua i sal. Després arrebossau-les amb ou, farina i sucre i fregiu-les. Repetiu l'operació d'arrebossar i fregir tres cops. A part, desfeis sucre al foc, afegiu-hi faves torrades i picades, aiguardent i barrejaiu-ho amb les orelles. Servi-ho amb sucre i canyella.

[47] **Senyals i cervells de be amb espícies i llimona**

Un plat de senyalls i cervells de moltó

Senyalls i cervells de be, enfarinats i fregits amb mantega. Després cuinau-los amb aigua i fulla de llimonera. Un cop cuits, afegiu-hi sal, espícies, safrà, clavells d'espècia i lligau el suc amb vermell d'ou batut i suc de llimona.

Nota: *Senyals* són les *turmes*.

[48] **Llengües de be agredolces**

Un plat de llengües de moltó

Llengües de be, pelades i bullides amb aigua i sal. Després fregiu-les amb mantega i cuinau-les en una olla amb mel, vinagre i aigua. Servi-ho amb sucre i canyella per sobre.

[49-01] **Fetge i vèrtoles de be amb salsa blanca, espícies i vinagre.**

Un plat de fetge i vèrtoles de moltó

Fetges i vèrtoles de be, fregits amb sèu. Després cuinau-los amb allioli deixatat amb una mica d'aigua, fulles de llorer i farina desfeta amb aigua i vinagre. Fora del foc, afegiu-hi vinagre, sal, espícies, safrà i clavells espècia.

Nota: Per *vèrtoles* vegeu la nota a la recepta 12.

[49-02] **Fetge i vèrtoles de be amb tomàtiques**

Un plat de fetge i vèrtoles de moltó

Fetge i vèrtoles fregits amb sèu. A mig coure, afegiu-hi tomàtiques, pebre bord i sal.



Nota: Per *vèrtoles* vegeu la nota a la recepta 12.

[50] Broquetes de pulmons, fetge, vèrtoles de be i xulla a les graelles

Altre plat de lleu, fetge, vèrtoles i xulla de altra manera

Feis broquetes alternant trossos de pulmons (lleu), fetge i vèrtoles de be, salau-les i feis-les coure a les graelles. Un cop cuites, afegiu-hi pebre bord i suc de llimona o de taronja.

Nota: Per *vèrtoles* vegeu la nota a la recepta 12.

[51] Peus de be amb salsa verda

Un plat de peus de moltó

Bulliu peus de be. Després, cuinau-los amb una salsa feta amb un vermell d'ou dur picat barrejat amb un vermell d'ou cru i flor de farina. Deixatau-ho amb brou, afegiu-hi una fulla de llimonera i sal. Deixau-ho coure dos o tres bulls i afegiu-hi suc de llimona. Fora del foc, barreja-ho amb suc de julivert.

[52] Be amb salsa

De diverses maneres de salses de carn

Cuinau be amb aigua i dues fulles de llorer, sal, xulla, sal, espícies, clavells d'espècia, pebre bord i suc d'agràs i afegiu-hi una picada feta amb el fetge de be torrat, molla de pa, vinagre i aigua, colada i deixatada.

[53] Carn amb salsa groga

Altra salsa diferent, groga

Carn bullida amb sal, xulla i fulla de llimonera. Després, feis-la coure amb una picada feta amb cervell de be torrat, vermell d'ou durs i xulla, colada i deixatada. Fora del foc, afegiu-hi una bona quantitat de safrà, clavells d'espècia, sucre i suc de llimona o d'agràs.

Nota: La recepta original no especifica amb quin tipus de carn es fa aquest plat. El podeu fer amb la que més us agradi

[54] Be amb salsa verda i ametlles

Altra salsa de carn diferent

Carn bullida de be, tallada a trossos amb sal i xulla. A part, preparau la salsa, picau ametlla torrada, fetges d'aus torrats, alls torrats, molla de pa torrada i remullada amb aigua, ou dur, ou cru i un bocí de xulla. Posau la carn bullida en una olla, afegiu-hi la picada, colada i deixatada amb el brou de coure la carn. Feis-ho coure tot junt tres o quatre bulls, afegiu-hi espícies, clavells, nou moscada, una mica de suc de julivert i unes fulles de bleada picades.

Nota: En aquesta recepta no s'especifica de quina au són els fetges. Ho podeu fer amb fetges de pollastre.

DE DIVERSES MANERES DE PORCELLS ROSTITS I FARCITS

[55] Porcell farcit amb formatge fresc i espícies

Un porcell farcit

Per al farciment: barreja pa ratllat, formatge fresc, ous crus, sucre, espícies, safrà, clavells d'espècia i mantega. Farcieu el porcell, cosiu-lo i untau-lo amb sèu o amb una tallada de xulla. Després mullau-lo amb aigua, sal i safrà dissolts. Feis-ho coure al forn.

[56] Porcell farcit amb lleu, ametlles, panses i espícies

Altre porcell farcit de altra manera

Per al farciment: barreja xulla, ametlles picades, panses, lleu (pulmó) bullit amb sal, picat i barrejat amb alls. Un cop cuit, afegiu-hi sucre, espícies, safrà, clavells d'espècia i sal. Farcieu el porcell, cosiu-lo, fregau-lo amb un tall de xulla i després mullau-lo amb aigua, sal i safrà dissolts. Cobriu-lo amb talls de xulla. Feis-ho coure al forn.

[57] Porcell farcit amb ametlles, panses i espícies

Altre porcell farcit de altra manera



Per al farciment: vermells d'ous crus, ametlles pelades, alls torrats, panses, una molla de pa, espícies, safrà, clavells d'espècia, una mica de sal i de sucre. Un cop farcit el porcell, untau-lo amb sal, aigua i oli. Feis-ho coure al forn.

DE DIVERSES MANERES DE PLATS DE PARDALS, SÚL·LERES I TORDS

[58] Pardals de niu fregits amb pebre i llimona

Un plat de pardals de niu

Pardals fregits amb xulla. Un cop ben sofregits, posau-hi per damunt pebre bord i una mica de suc de llimona.

[59] Pardals a les graelles amb pebre i taronja

Altres plats de pardals de altra manera

Untau els pardals amb xulla, punxau-los en broquetes i salau-los amb sal fina. Feis-los coure a les graelles. Un cop cuits, afegiu-hi per sobre suc de taronja i pebre bo.

[60] Súl·leres o coloms amb peres i tomàtiques

Un plat de súl·leres

Sofregiu súl·leres o coloms amb xulla. Afegiu-hi ceba i julivert picat, peres, daus de xulla, tomàtiques i sal. Un cop cuit, salau-ho i posau-hi espícies, safrà, clavells d'espècia i sucre. Serviu-ho sobre torrada de pa.

[61-01] Tords farcits amb ametlles i ous, amb salsa de prunes, ametlles i julivert

Un plat de tords farcits

Per al farciment: barrejai i picau pa ratllat, ametlles picades, vermell d'ou dur i sucre. Farcieu els tords, cosiu-los i fregiu-los amb xulla. Després cuinau-los amb vi blanc, brou o aigua, xulla, llorer, ametlles, prunes, julivert i sal. Un cop cuit, afegiu-hi sal, espícies, clavells d'espècia i safrà. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[61-02] Tords amb salsa groga

Un plat de tords farcits

Bulliu els tords amb aigua, sèu i sal. Després cuinau-los amb ametlla picada, vermell d'ou cru i allioli deixatat amb brou. Un cop cuit, afegiu sal, espícies, safrà, clavells d'espècia i suc de llimona. Serviu-ho sobre torrades molt primes.

DE DIVERSES MANERES DE PLATS DE AVES

[62] Pollastre farcit d'ametlla, menta i espícies

Un plat de pollastres estofats farcits

Per al farciment: barrejai ametlla picada, pa ratllat, ou cru, herba-sana, mel o sucre, sal, safrà, clavells d'espècia i mantega. Farcieu el pollastre i cosiu-lo. Bulliu-lo un quart amb aigua i sal. Després fregiu-lo amb xulla, llorer, romaní, brou i vinagre. Un cop cuit, afegiu-hi sal, safrà i clavells d'espècia. Serviu-ho sobre torrades molt primes.

[63] Ànec amb peres

Un plat de ànedes estofades

Mig rostiu l'ànec a les graelles. Després fregiu-lo amb xulla i ceba picada. Un cop fet, afegiu-hi vi blanc, vinagre, aigua, sal, espícies, safrà, clavells d'espècia, canyella i peres. Tapau i precintau l'olla amb pasta. Feis-ho al caliu. Serviu-ho sobre torrades molt primes i amb la salsa per sobre.

[64] Gallines farcides amb prunes

Un plat de gallines farcides

Farcieu les gallines amb pa ratllat sec, passat per la paella, i barrejai-hi mel, mantega i bocins de pruna confitada o escaldada. Cosiu-les i untau-les amb oli, aigua i sal. Rostiu-les a l'ast.

[65] Polla o pollastre amb ceba, herbes i espícies

Un plat de polles o pollastres al ús del moro



Rostiu a l'ast la polla o el pollastre i després tallau-lo a quarts i cuinau-lo amb un sofrit de ceba i xulla. Un cop cuit, afegiu-hi brou, sal i espícies, safrà i canyella, nou moscada, vinagre i mantega. Afegiu-hi farina torrada deixatada amb brou, una mica de verdura, julivert i herba-sana. Serviu-ho sobre torrades molt primes i la salsa per damunt.

[66] Perdius rostides a l'ast

Un plat de perdius rostides al ast

Rostiu perdius a l'ast, lligades amb fil. Mentre couen anau-les untant amb dues plomes amb una barreja feta d'oli, aigua i sal. Serviu-les amb el suc que va deixant anar l'ast, barrejat amb pebre bo i canyella picada.

[67] Perdius rostides a l'ast amb salsa freda de llimona

Altre plat de perdius rostides al ast de altra manera

Feis talls a les juntes de les perdius i posau-hi una barreja de suc de llimona, vi, pebre bo i mantega. Rostiu-les a l'ast. Serviu-les amb una salsa freda per sobre, feta amb pell de llimona tallada molt petita, barrejada amb vinagre, pebre bo i vi blanc. Si voleu, afegiu-hi sucre i tindreu una salsa agredolça.

[68] Capó mig rostit i mig amb sopa

Un capó mig rostit i mig amb sopa

Capó mig bullit amb aigua i sal. Deixau-lo refredar i tapau mig capó amb talls primers de xulla. En un perol per anar al forn, posau-hi llet, pa ratllat, formatge ratllat, mantega i sal. Posau-hi el capó de tal manera que mig capó ha d'estar dins i mig capó fora. Un tros queda bullit i l'altre rostit.

[69] Capó farcit amb ostres, xulla i carn de be

Altre capó farcit ab òsties del mar

Per al farciment: picau i coeu ostres, xulla i carn de be. Després afegiu verdura, herba-sana i julivert, ous i deixau-ho espessir. Fora del foc, picau-ho ben menut, afegiu-hi ous crus, sal, espícies, safrà i clavells d'espècia, ostres crues picades i suc de llimona. Farcieu el capó, cosiu-lo i enllardau-lo amb xulla. Feis-ho a l'ast. Serviu-ho damunt de torrades i amb el suc del l'ast barrejat amb pebre bo i clavells d'espècia per sobre.

[70] Gall dindi rostit a l'ast

Un plat de un galldíndia rostit ab l'ast

Per al farciment: escalfau a la paella pa fresc ratllat i barrejaiu-lo amb mel, mantega i prunes confitades. Farcieu el gall dindi, cosiu-lo i anau untant-lo amb tres plomes amb una barreja d'aigua, oli i sal. A part, agafau dos talls primers de xulla, embolicau-los amb paper blanc, enceneu-ho i passau-ho per sobre el gall dindi. Anau repetint l'operació de tant en tant, mentre va coent a l'ast.

[71] Gall dindi a l'ast amb la pell cruixent

Altre galldíndia rostit ab l'ast de altra manera

Mentre el gall dindi cou a l'ast, anau-lo untant amb tres plomes amb una barreja d'aigua i sal. Quan estigui molt calent, untau-lo amb mantega i amb els dits anau afegint-hi farina. Feis una capa fina per sobre i també anau-hi tirant el suc de l'ast per sobre. Serviu-ho acompanyat de raoles de cervell de be (recepta 20) i ous.

[72] Conill amb all i mantega

Un plat de coní ab ai i mantega

Remullau el conill durant una hora, per dessagnar-lo bé. Després bulliu-lo amb aigua, sal i mantega. Un cop cuinat, el deixau refredar. Després cuinau-lo amb alls picats amb mantega i deixatats amb brou de conill, sal, espícies, safrà i pebre bo. Feis-lo coure a la cendra i al caliu. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[73] Conill amb allioli bo

Altre plat de coní ab ai i mantega de altra manera

Remullau el conill tallat durant mitja hora, per dessagnar-lo bé. Després, bulliu-lo amb aigua i sal i, un cop cuit, deixau-lo refredar. Després, fregiu-lo amb mantega, afegiu-hi allioli bo deixat



amb el brou i posau-lo a l'olla a prop del foc, tenint en compte que no ha de bullir. Afegiu-hi sal i mantega.

[74] Conill farcit d'ous, xulla, sobrassada, herbes i espícies

Un plat de un coní farcit

Per al farciment: en una paella escalfau mel, mantega, pa ratllat, ous i sal i remenau-ho tot. Farcieu el conill amb aquesta barreja i fregiu-lo amb xulla. Un cop sofregit, posau-lo en una olla amb xulla picada, amb talls de xulla molt prims, sobrassada, llorer, romaní, vinagre, aigua, pebre bord, sal, espécies, safrà i clavells d'espècia. Tapau l'olla i segellau-la amb pasta. Feis-ho coure a la cendra i al caliu. Serviu-ho sobre torrades i amb una mica del suc. Serviu-ho calent.

[75] Arròs amb carn de be i espícies

Un plat de arròs bo ab carn

Prèviament bullit, salau el be i fregiu-lo amb sagí. Un cop cuit, afegiu-hi l'arròs, net, i espícies, safrà i clavells d'espècia. Remenau-ho i deixau coure. Fora del foc i tapat, i deixau-lo reposar mitja hora. Serviu-ho calent.

[76] Arròs dolç amb espícies

Altre plat de arròs de altra manera

Rentau l'arròs tres cops amb aigua freda i després escorreu-lo ben escorregut. Posau a bullir aigua amb mel, mantega, una mica de sal, espícies, safrà i clavells d'espècia. Quan arrenqui el bull, afegiu-hi l'arròs, deixau-lo coure i després deixau-lo reposar tapat una hora. Serviu-ho calent amb canyella i sucre per sobre.

[77] Arròs amb bastanaga, àbit, panses, all, julivert, clavells d'espècia i safrà

Altre plat de arròs de altra manera

Rentau l'arròs. En una olla sofregiu la bastanaga i l'àbit amb oli i afegiu-hi l'all i les panses. Un cop cuit, afegiu-hi el julivert picat i el clavells i el safrà. Posau-hi l'arròs, afegiu l'aigua, remenau-ho i feis-ho coure fins que l'arròs estigui cuit. Fora del foc, tapau-ho i serviu-ho calent.

DE DIVERSES MANERES DE PASTISSOS I PÚDINS

[78] Pastís de be i pollastre

Un pastís de carn picada de moltó

Cobriu la base d'una plata amb una massa estirada feta amb flor de farina, llevat, aigua calenta, sèu, sucre, ous i aigua de roses. A sobre, posau-hi una capa de carn picada de cuixa de be, cuita al caliu amb xulla, sal, pell de taronja, vi blanc, espícies, safrà, nou moscada, clavells d'espècia, canyella, sucre i ous. A sobre, posau-hi pollastre bullit, un bocí aquí i l'altre allà. Tapau-ho amb tires de pasta, fent una gelosia i segellau els costats amb una tira de dos dits d'ample. Posau-hi una mica d'aigua de roses i pintau-ho amb ou barrejat amb aigua. Deixau-lo reposar i l'enfornau. Serviu-ho amb sucre per sobre.

[79] Pastís de be i gallina, salsa d'ametlla, pomes o peres, grans d'agràs i canyella

Altre pastís de picat de altra manera

Feis el farciment amb carn de cuixa de be picat cuinat amb xulla, sal i vi blanc. Fora del foc, afegiu-hi espícies, nou moscada, clavells d'espècia, sucre i ous crus, tot ben barrejat i picat. Segons la recepta, es fan dues masses: una d'ametlles, farina i llevat, que heu de deixar reposar; i una altra de mantega, ous, sucre i aigua de roses. Folrau un motlle amb la primera pasta, posau-hi una capa del farciment i a sobre posau-hi salsa d'ametlles, pomes i peres a bocins, canyella, grans d'agràs, aigua de roses i una gallina bullida, tallada i ben especiada. Tapau el pastís amb una tapa de la segona massa feta, decorau-lo amb una bola de massa en forma de carxofa i també feis les fulles de carxofa, amb més flors o roses fetes també amb pasta. Al mig feis un forat perquè pugui sortir el vapor. Pintau el pastís amb vermell d'ou barrejat amb una mica d'aigua i espolsau-hi sucre per sobre. Deixau-lo estovar abans d'enfornar. Serviu-ho calent.

[80] Pastís de llengua de vedella



Altre pastís de altra manera, de llengua de vedella

Llengua de vedella, escaldada i pelada. Bulliu-la amb brou i sal. Després tallau-la molt fina i sofregiu-la amb xulla. A part, untau una plata amb sèu, posau-hi una base de pasta de farina cernuda i, a sobre, els talls de llengua. Especiau-ho molt bé amb pebre bo i clavells d'espècia; si és hivern, amb canyella, safrà, sucre, grans d'agràs i suc de taronja. Cobriu el pastís, deixau-lo reposar i feis-lo coure al forn. També el podeu fer amb la llengua partida pel mig.

[81] Pastís de papada de vedella

Altre pastís de altra manera, de papada de vedella

Preparau una massa de flor de farina, estirau-la i cobriu amb ella la base d'una plata. Al damunt posau-hi una capa de daus de xulla, moll de l'os de bou i ronyó de vedella picat. A sobre feis una capa de daus de xulla i una altra de papada de vedella, crua o bullida, tallada a trossos i barrejada amb espícies, pebre bo, clavells, nou moscada i canyella. A l'última capa posau-hi daus de xulla i grans d'agràs. Tapau-ho amb una capa de massa i deixau-ho reposar. Feis-ho coure al forn. Si voleu, podeu posar-hi vermell d'ou cru, sucre i suc d'agràs.

[82] Pastís de nous amb dos formatges, panses, espícies i herba-sana

Altre pastís de altra manera, de anous, formatge i panses

Es tracta d'un pastís o panada que es presenta tapat i decorat amb tires de pasta fent una gelosia i pintat amb rovell d'ou. El farciment és una barreja de cent nous picades, sis unces de pa remullat amb brou de carn, una lliura de formatge vell, quatre unces de formatge fresc, un poc d'herba-sana, tallada molt petit, tres quarts de canyella, mitja unça de claus d'espècia i nou moscada, sis unces de panses i vuit vermells d'ou o quatre amb el blanc. Opcionalment es pot posar sucre.

[83] Un púding de panses

Un pudin de ous, panses farina

Barrejau farina ben cernuda amb ous, sucre, panses fines i una mica de mantega. Bulliu-ho embolicat amb tela.

[84] Púding de bescuits amb panses i canyella

Altre pudin de altra manera, de ous, sucre i bescuit

Barrejau bescuits esmicolats amb ous, llet, mantega, sucre, canyella i panses fines. Feis-ho coure al forn.

[85] Panet farcit amb ous remenats i sucre

Un pa farcit ab ous menats i sucre

Feis panets amb pasta de pa llevada, feta amb farina, ous, mantega i sucre. Feis-los coure al forn i, un cop cuits, deixau-los refredar. Tallau la base dels panets i retirau la molla, ompliu-los amb ous remenats picats amb la molla, sucre, mantega i canyella. Tornau a posar la base i feis-los coure al forn untats amb mantega. Serviu-los amb sucre per sobre.

[86] Altre plat de pans farcits de carn de be i ous

Altre plat de pans farcits de carn de moltó i ous

Feis els panets, retirau la base i buidau la molla. Farcieu-los amb carn picada de be passada per la paella amb sèu o mantega, barrejada amb vermells d'ou, sucre i canyella. Tornau a posar la base. Feis-los coure a la cendra i al caliu amb mel i una mica d'oli per sobre. Serviu-los amb sucre per damunt.

DE DIVERSES MANERES DE PLATS DE OUS

[87] Ous passats per aigua, una manera original de servir-los

Un plat de ous bullits

Amb un clau es fa un forat a la punta de cada ou i després es bullen. Fra Roger diu que estan cuits en el temps que comptes quaranta-cinc. El blanc d'ou surt una mica i, segons la recepta, queda quallat en forma de mugró.

[88] Ous al caliu

Altre plat de ous diferent, rostits ab les grelles



Els ous es couen amb closca a les graelles sobre caliu i cendra.

[89] Ous cuinats amb calç viva

Altre plat de ous de altra manera, cuits sens foc, ni aiga calenta

Aquests ous es cuinen amb closca, ensorrats dins de calç viva.

Nota: En l'actualitat difícilment fariem aquesta recepta, ja que no solem cuinar amb calç viva.

[90] Ous fregits amb mantega, amb llimona o vinagre

Altre plat de ous de altra manera, frits

Ous cuits a la paella amb mantega i sal fina. Cuinau-los pels dos costats i serviu-los amb suc de llimona o vinagre per sobre.

[91] Ous fregits amb cera

Altre plat de ous frits sens mantega, sèu ni oli

Ous cuits amb cera blanca i sal. Serviu-los amb sucre, canyella i suc de taronja per sobre.

[92] Ous fregits amb romaní

Altre plat de ous frits ab brots de romaní

Ous fregits amb brots de romaní cuits a la cendra i caliu. Han de ser cuits pels dos costats amb mantega i sal. Fora del foc, posau-hi suc de taronja. Serviu-ho calent.

[93] Sopa de verdures amb ous escumats

Una sopa de ous

Sopa feta amb col blanca, ceba o porro, naps, pastanagues i xirivies bullides. Un cop cuites les verdures, colau-les i picau-les. En el brou, trencau els ous i bulliu-los. Després retirau-los amb compte, tornau a posar les verdures al brou, afegiu-hi espícies, safrà i clavell d'espècia, mantega i sal i deixau que faci un bull. Serviu-ho en sopera, amb capes de llesques de pa torrades i brou. Col·locau els ous en un costat i a l'altre les verdures bullides. Per damunt posau una mica de mantega i canyella.

Nota: Ou escumat és l'ou *poché* francès o l'ou *escalfado* castellà.

[94] Sopa de ous farcits amb formatge amb picada d'ametlles i brou de ciurons

Altra sopa de ous farcits

Ous durs farcits amb els vermells cuits barrejats amb formatge ratllat, pa ratllat, vermell d'ou cru, espícies, safrà, clavells d'espècia i mantega. Un cop farcits, arrebossau-los amb ous batuts i fregiu-los amb mantega. A part, feis una picada d'ametlles, all, vermell d'ou i deixatau-la amb brou de ciurons. En una sopera, feis capes de llesques de pa torrades i a sobre posau-hi els ous farcits, formatge ratllat, el brou amb la picada deixatada i una mica de mantega. Feis-ho coure al forn.

[95] Escudella d'ou amb espinacs, herba-sana i formatge

Escudella de ous ab herbes

Bulliu espinacs tallats amb herba-sana i, un cop cuits, afegiu-hi ous batuts, pa, formatge ratllat, mantega, sal i pebre bo i safrà.

[96] Ous farcits amb julivert i herba-sana

Un plat de ous farcits

Ous durs farcits amb els vermells barrejats amb herba-sana i julivert picats, pa ratllat, espícies, sal, safrà, clavells d'espècia, canyella, sucre i ous crus. Arrebossau-los amb ous batuts i fregiu-los amb mantega. Serviu-los amb sucre, canyella i suc de llimona per sobre.

[97] Ous farcits de panses, herba-sana i pebre bo

Altre plat de ous farcits de altra manera

Ous farcits amb els vermells cuits picats amb sucre, panses sense pinyol, pebre bo, vermell d'ou cru, sal, suc de taronja i una mica d'herba-sana picada. Arrebossau-los amb ou batut i feis-los coure al caliu, mig coberts amb mantega, agràs, sucre i suc de taronja. A part, feis una



salsa d'ametlles picades amb molla de pa, ou cru, agràs, sucre i canyella. Serviu-los amb sucre i canyella per damunt.

[98-01] Ous farcits al forn

Altres plats de ous farcits de altra manera

Feis un forat a la part de dalt de la closca dels ous i buidau-los. Després tornau-los omplir amb una barreja feta de molla de pa, sucre, canyella i vi blanc, a la qual s'hi afegeixen els ous, pa ratllat, sucre i canyella. Cuinau aquesta barreja amb mantega, després picau-la bé i ompliu els ous. Finalment coeu-los al forn.

[98-02] Ous farcits amb ametlla

Altres plats de ous farcits de altra manera

Es fan de la mateixa manera que a la recepta anterior, però en comptes de pa ratllat s'hi posa ametlla picada.

[99] Ous durs fregits

Un plat de ous frits i bullits

Ous durs enfarinats, fregits amb mantega o oli d'oliva. Serviu-los amb sucre i suc de taronja per damunt.

[100] Truita de formatge fresc

Una truita de ous amb formatge fresc

Truita de formatge fresc i ratllat cuita amb mantega. Serviu-la amb suc de llimona per sobre.

[101] Truita de ceba

Altra truita de ous de altra manera amb ceba

Truita de ceba. Serviu-la amb suc de taronja o de llimona i pebre bord per sobre.

[102-01] Truita amb sucre, canyella i suc de taronja

Altra truita de altra manera amb aigo i sal

Ous batuts, diluïts amb una mica d'aigua i colats amb colador de pedaç blanc. Bulliu-los amb aigua i sal i, a mig coure, girau-los i cuinau-los per l'altre costat. Serviu-los amb sucre per davall i per damunt, canyella i suc de taronja o agràs.

[102-02] Truita blanca amb llet de cabra

Altra truita de altra manera amb aigo i sal

Seguiu els passos de la recepta anterior i afegiu-hi llet de cabra a l'aigua de cocció dels ous.

[102-03] Truita verda

Altra truita de altra manera amb aigo i sal

Seguiu els passos de la recepta anterior i afegiu-hi suc de bledes i d'espínacs a l'aigua de cocció.

[103] Ous a collonats amb un sofrit de cebes, julivert, alls i panses

Ous a collonats

Feis ous durs i pelau-los. Després cuinau-los amb un sofrit de cebes, julivert, alls, panses, sal, pebre bord i una mica d'aigua. Un cop cuits, afegiu-hi espícies, sal, safrà i clavells d'espècia.

[104] Com fer oli de vermell d'ou dur

Memoria de oli de ous.

Manera per extreure oli de vermell d'ous durs. (No és una recepta)

DE DIVERSES MANERES DE CREMES I MENJAR BLANC

[105] Crema blanca

Una crema blanca

Ous batuts amb una mica de farina, sucre, llet i pell de llimona. Posau-ho al foc remenant fins que la crema sigui espessa. Fora del foc, posau-hi per damunt sucre i canyella i socarrau-la amb la pala de ferro ben roent.



[106] Crema de xocolata

Altra crema de xacolate

Ous batuts, llet amb xocolata dissolta, sucre, midó i pell de llimona. Posau-ho al foc remenant fins que la crema sigui una mica espessa. Fora del foc, posau-hi per sobre sucre i canyella i socarrau-la amb la pala de ferro ben roent.

[107] Crema groga

Altra crema groga de vermell de ous

Vermells d'ou batuts barrejats amb sucre, farina, una mica de llet i pell de llimona. Posau-ho al foc remenant fins que la crema sigui una mica espessa. Fora del foc, posau-hi per damunt sucre i canyella i socarrau-la amb la pala de ferro ben roent.

[108] Menjar blanc

Un plat de menjar blanc

Menjar blanc fet amb llet i sucre, espessit amb midó.

LLIBRE SEGON: DE ALGUNS AGUISATS QUI SE FAN DE PEIX

DE DIVERSES MANERES DE PLATS DE PEIX

[109] Salpes i oblades bullides

Un plat de peix bullit

Escatau i netejau les salpes o oblades, salau-les i deixau-les reposar una hora. Després passau-les per aigua i escorreu-les bé. Bulliu-les amb aigua i sal. En servir, posau-hi sal, oli, pebre bord i suc de taronja.

[110] Dèntol fregit amb alls

Altre plat de peix de altra manera a l'ús del castellà

Escatau i netejau el dèntol, salau-lo i deixau-lo reposar dues hores. Després passau-lo per aigua i escorreu-lo bé. Fregiu alls sense pelar amb oli i pebre bord i, un cop cuits, afegiu-hi el peix. Al moment de servir-ho, posau-hi sal, oli, pebre bord i suc de llimona.

[111] Pilotes d'anfós

Un plat de pilotes de peix

Escatau i netejau l'anfós, que quedi sense pell ni espines. Picau la carn del peix i barrejau-la amb formatge fresc, pa, herba-sana i julivert picats, ous, espícies, safrà, clavells d'espècia, una mica d'oli i pebre bord. Feis les pilotes i bulliu-les amb aigua, sal, safrà i pebre bord. Serviu-les amb el suc lligat amb vermell d'ou, sal, espícies, safrà, clavells d'espècia i suc de llimona.

[112] Sopa d'anfós

Una sopa de peix

Escatau i netejau l'anfós, salau-lo i deixau-lo reposar dues hores. Després passau-lo per aigua i escorreu-lo. Bulliu-lo amb aigua, sal, una mica d'oli i pebre bord. Un cop cuit, retirau-lo. En el brou, bulliu bastanagues, naps, àbit i col blanca, tot tallat a trossos grans. Un cop cuites les verdures, tornau a posar-hi el peix, afegiu-hi espícies, safrà, sal, clavells i pa torrat. En una soper a anau fent capes de pa torrat i de verdures i, damunt, feis una capa amb el peix. Afegiu-hi el brou i feis-ho coure a la cendra i al caliu.

[113] Anguila amb porros o cebes i panses

Una panadera de peix ab porros.

Espanxau i netejau les anguilles, salau-les i deixau-les reposar dues hores. Després passau-les per aigua i escorreu-les. En una olla amb aigua, afegiu-hi un sofrit de porros o cebes, julivert, alls pelats, panses i les anguilles. Un cop cuit, posau-hi sal, oli, espícies, safrà i clavells d'espècia. Deixatau vermell d'ou amb el brou i feis-ho coure tot junt a la cendra i al caliu.

[114] Orada amb tomàtiques, prunes i confitura

Altra panadera ab tomàtiques, prunes i confitura



Escatau i netejau les orades, salau-les i deixau-les reposar una hora. Després passau-les per aigua i escorreu-les. En una olla amb aigua, posau-hi el peix i afegiu-hi un sofrit de porros o cebes, alls, prunes escaldades, sal i tomàtiques, si n'és temporada. Un cop cuit, afegiu-hi sal, espícies, safrà, clavells d'espècia, sucre i confits grossos rodons i petits. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[115] Congre amb dues coccions, arrebossat i a les graelles i després amb suc

Altra panadera de pa ratllat i juevert

Un cop netejat el congre i tallat, salau-lo i deixau-lo reposar una hora. Després passau-lo per aigua i escorreu-lo bé. Arrebossau-lo amb pa ratllat i julivert picat. Feis-lo coure a les graelles i, un cop sofregit, posau-lo en una olla amb oli, sal, pebre bord, una mica d'aigua, les restes de l'arrebossat i una fulla de llimonera. Un cop cuit, posau-hi sal, oli, espícies, safrà i suc de llimona.

[116] Molls amb sofrit de tomàtiques i panses

Altra panadera de peix cuit ab les grelles

Després que els molls són escatats i nets, salau-los i deixau-los reposar dues hores. Després passau-los per aigua i escorreu-los bé. En una olla amb aigua, posau-hi el peix, afegiu-hi un sofrit fet amb el julivert picat, alls pelats i picats, panses senceres, tomàtiques pelades i picades, i oli. Afegiu-hi espícies, pebre bord, safrà i clavells d'espècia i deixau arrencar tres o quatre bulls.

[117]...al sofrit afegiu-li tàperes, sal, oli, aigua. Un cop cuit, afegiu-hi espícies, safrà i clavells d'espècia i suc de llimona. (Recepta incompleta)

[118] Suquet de sorells o pàmpols amb espícies

Un suquet de peix as caliu

Escatats i netejats els surells o els pàmpols, salau-los i deixau-los reposar una hora. Després passau-los per aigua i escorreu-los bé. Feis-los coure a les graelles i, un cop cuits, posau-los dins d'una olla amb aigua bullint, oli, sal i pebre bord. Un cop cuits, afegiu-hi espícies, safrà, clavells d'espècia i suc de llimona.

[119] Oblada amb salsa verda de julivert i allioli bo

Una juevertada de peix

Un cop que les oblades són escatades i netes, salau-les i deixau-les reposar una hora. Després passau-les per aigua i escorreu-les bé. Posau-les en un perol amb aigua, sal, oli i pebre bord i deixau-les coure. Picau força julivert, deixatau-lo amb el suc del peix, afegiu-hi sal, oli, pebre bord i allioli bo deixatat. Afegiu la picada al peix, deixau arrencar el bull dos o tres cops i afegiu-hi vinagre.

[120] Morena amb allioli

Un plat de morena ab aioli

Espanxau i netejau la morena i després salau-la i deixau-la reposar una hora. Després tallau-la, passau-la per aigua i escorreu-la bé. En una olla posau el peix amb una mica d'aigua, sal, oli i pebre bord. A part, feis un allioli bo, el deixatau amb una mica de farina i suc de coure el peix i afegiu-lo a l'olla. Serviu-ho sobre llesques de pa i posau-hi suc de taronja per damunt.

[121] Aranyes amb escabetx suau amb allioli bo

Un plat de peix ab ai i vinagre ab lo peix al caliu

Un cop les aranyes són escatades i netes, salau-les i deixau-les reposar una hora. Després passau-les per aigua i escorreu-les bé. Cuinau-les a les graelles. Tot seguit posau-les en una olla amb vinagre, aigua, oli, sal, fulles de llorer i una molla de pa torrada. A part, picau pa en un morter, afegiu-hi allioli bo i deixatau-ho amb el suc de la cocció. Posau-ho dins l'olla passant-lo per un colador. Un cop cuinat, afegiu-hi vinagre, sal, oli, espícies, safrà i clavells d'espècia. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[122] Oblades amb escabetx suau i allioli bo

Altre plat de peix ab ai i vinagre ab lo peix frit



Escatades i netes, salau les oblades i deixau-les reposar una hora. Després passau-les per aigua i escorreu-les bé. Fregiu el peix i posau-lo dins d'una olla. A part, feis allioli bo i deixatau-lo amb el suc del peix i una mica de flor de farina. Afegiu-hi sal, oli, pebre bord i vinagre. Deixau-ho coure dos o tres bulls. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[123] Rajada arrebossada i frita

Un plat de ratjada frita seca

Un cop la rajada és pelada i tallada a trossos, salau-la i deixau-la reposar un quart d'hora. Després passau-la per aigua i deixau-la escórrer durant un altre quart d'hora. Després enfarinau-la i fregiu-la. Posau el peix fregit en un plat tot fent un sostre de peix i un de julivert picat barrejat amb pebre bord. L'última capa ha de ser de julivert i pebre bord i rodanxes de llimona. Aquest plat es menja fred.

[124] Aranyes amb escabetx

Un plat de peix ab escabetx ab lo peix al caliu

Salau les aranyes, netes i escatades, i deixau-les reposar dues hores. Després les passau per aigua i feis-les coure a les graelles i reservau-les. En una olla amb aigua, sal, vinagre, oli, pebre bord, una bona quantitat de alls pelats i tres fulles de llorer ho feis coure i després afegiu-hi el peix reservat. Un cop cuit, afegiu-hi espícies, safrà, clavells d'espècia i sal.

[125] Bonítol amb escabetx

Altre plat de peix ab escabetx ab lo peix frit

Espanxau i netejau el bonítol, salau-lo i deixau-lo reposar dues hores. Després passau-lo per aigua, escorreu-lo i deixau-lo reposar una hora. Fregiu-lo i reservau-lo. Bulliu aigua, vinagre, sal, oli, pebre bord, fulles de llor, romaní i alls amb pell. Un cop cuits els alls, afegiu-hi espícies, safrà, clavells d'espècia i sal. Deixau-ho refredar i barrejai-ho amb el peix reservat. Tapau-ho i podeu tenir-ho guardat vuit dies a l'estiu i vint a l'hivern. Menjau-lo fred.

DE DIVERSES MANERES DE SALSSES DE PEIX

[126] Variades amb salsa de tomàtiques i allioli bo

Una salsa de peix ab pa raiat i juevert

Un cop que les variades són escatades i netes, salau-les i deixau-les reposar dues hores. Després passau-les per aigua i escorreu-les. Bulliu aigua, sal, oli i pebre bord, i afegiu-hi pa ratllat barrejat amb julivert picat. I, si és temps de tomàtiques, n'hi posau de torrades i pelades. Quan el julivert estigui cuit, afegiu-hi el peix. Un cop cuit, afegiu-hi sal, espícies, safrà, i clavells d'espècia, allioli bo deixat i suc de llimona.

[127] Roquers o grívies amb picada d'all's escalivats

Altra salsa de peix de altra manera, de ais i pa torrat

Després d'escatar i netejar els roquers o les grívies, salau-los i deixau-los reposar una hora. Després passau-los per aigua i escorreu-los. Fregiu-los i reservau-los. A part, torrau molla de pa, la remullau amb aigua un quart d'hora i la picau amb sis cabeces d'all, torrats i pelats. En una olla o perol posau el peix i, damunt, la picada deixatada, una fulla llimonera, sal, pebre bord i oli. Deixau-ho coure tres o quatre bulls i retirau-ho del foc. Afegiu-hi sal, safrà i espícies i suc de taronja.

[128] Sorells o palomina amb picada de panses i allioli bo

Altra salsa de peix de altra manera, de ais i pa torrat

Escatau i netejau els sorells o la palomina, salau-los i deixau-los reposar una hora. Després passau-los per aigua i escorreu-los bé. Fregiu-los i reservau-los. A part, picau panses sense pinyols, afegiu-hi molla de torrada i remullada amb vinagre, una mica d'aigua i allioli bo. Posau el peix reservat en una olla o perol, afegiu-hi la picada deixatada, oli, llorer i feis-ho coure tres o quatre bulls. Fora del foc, afegiu-hi espícies, safrà i clavells d'espècia. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[129] Mabres amb salsa d'ametlla

Altra salsa de peix ab mel·les i pa



Després d'escatar i netejar els mabres, salau-los i deixau-los reposar una hora. Després passau-los per aigua i escorreu-los bé. Fregiu-los i reservau-los. Al morter, picau ametlles torrades i molla de pa remullada amb vi blanc. Posau el peix en una olla o perol, afegiu-hi la picada deixatada amb aigua calenta, sal, oli i una fulla de llimonera. Deixau-ho coure una mica. Retirau-ho del foc i afegiu-hi sal i clavells d'espècia.

[130] Besucs o esparralls amb salsa d'avellanes i nous

Altra salsa de peix ab anous i vellanes

Un cop escatats i nets els besucs o els esparralls, salau-los i deixau-los reposar mitja hora. Després passau-los per aigua i escorreu-los bé. Fregiu-los i reservau-los. Picau avellanes torrades i nous. Posau-hi el peix i diluïu la picada amb una mica d'aigua calenta, sal, oli, llorer i feu-ho coure dos o tres bulls. Retirau del foc, afegiu-hi sal, espícies, nou moscada, safrà i suc de llimona. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[131] Sardines fregides amb allioli bo i agràs

Un plat de sardina ab ai i agràs

Treis el cap de les sardines, netejau-les, salau-les i deixau-les reposar mitja hora. Després passau-les per aigua i escorreu-les bé. Enfarinau-les, fregiu-les i reservau-les. A part, feis un allioli bo, picau agràs i el colau amb un pedaç blanc, Deixatau l'allioli bo sobre del peix i afegiu-hi aigua calenta, l'agràs, una mica d'oli i sal. Aquest plat és bo fred i calent.

[132] Sardines al forn amb ous i allioli bo

Una guexera de sardina en el forn

Treis el cap de les sardines, les netejau i les anau posant en una greixera. A part, feis un allioli bo, i diluïu-lo amb una mica d'aigua i posau-lo per damunt les sardines. Afegiu sal i una dotzena d'ous i remenau-ho fins que quedi ben mesclat. Afegiu-hi sal i oli. Coeu-lo al forn.

Nota: La *greixera* és un perol, una cassola. Podeu fer servir el recipient que tingueu costum de cuinar. Les sardines queden enmig dels ous i l'allioli bo quallats.

[133] Sardines agredolces al forn, amb mel, vinagre i pebre bord

Altra guexera de sardina en el forn ab mel i vinagre

Tret el cap de les sardines, netejau-les, salau-les i deixau-les reposar mitja hora. Després passau-les per aigua i escorreu-les bé. Enfarinau-les, fregiu-les i reservau-les. Un cop fredes, posau-les en una greixera amb sal, oli, pebre bord, una mica de vinagre i tres unces de mel o sucre. Feis-ho coure al forn i, un cop cuites, afegiu-hi més mel calenta.

[134] Sardines a les graelles

Un plat de sardina cuita ab les graelles

Després de netejar les sardines, salau-les i deixau-les reposar una hora. Feis-les coure a les graelles, untades amb oli. Un cop cuites, trempau-les amb oli, vinagre, pebre bord i sal.

[135] Mabre farcit d'ametlles, pinyons, panses i rostit al forn

Un peix farcit i rostit en el forn

Un cop net el mabre, salau-lo i deixau-lo reposar mitja hora. A part, feis un farciment amb pinyons, panses petites, una mica de julivert tot picat, alls tallats en tres trossos i ametlles picades. Feis-ho coure un quart d'hora amb oli, sal, espícies, safrà, clavells d'espècia i una mica d'aigua. Farcieu el peix, cosiu-lo i untau-lo amb oli. Feis-lo coure al forn.

[136] Salpes farcides amb ous remenats, tomàtiques i panses

Altre peix farcit de altra manera

Escatau les salpes, netejau-les, salau-les i deixau-les reposar un quart d'hora. Després passau-les per aigua i escorreu-les bé. Feis un farciment amb dos ous remenats amb mantega, després els picau i hi afegiu pa ratllat, julivert picat, tomàtiga crua, pelada i tallada, sucre, un ou cru, espícies, safrà, clavells d'espècia, una dotzena de panses petites i mantega. Farcieu els peixos, cosiu-los i untau-los amb oli. Feis-los coure al forn amb oli i dues fulles de llorer.

[137] Aranyes amb salsa de tomàtiques, allioli bo i alls escalivats

Un plat de peix ab una salsa de tomàtiques i ais



Escatau i netejau les aranyes, salau-les i deixau-les reposar mitja hora. Després passau-les per aigua i escorreu-les bé. Fregiu-les i després poseu-les en un plat. Un cop fredes, poseu-les en una olla o perol. Feis una picada amb una dotzena de tomàtigs, torrades i pelades, afegiu-hi una aranya fregida picada sense espines ni cap, feis un allioli bo i picau quatre cabeçes d'alls torrades i pelades. Un cop fet, deixatau-ho amb aigua calenta i posau-ho colat per damunt el peix. Així no hi passarà cap pell de les tomàtigs. Rectificau de sal i oli i feis-ho coure. Un cop cuinat, afegiu-hi sal, espícies, safrà i nou moscada.

[138] Aranya amb tres coccions

Altre plat de peix de altra manera

Escatau una aranya, netejau-la i clavau-la en una broqueta de dalt a baix, de la boca a la coa. A la coa, posau-li una mica de sal i embolicau-la amb lli, que quedi ben tapada i banyau-la amb oli. El cap, saleu-lo i cobriu-lo amb sofrit, que prèviament heu cuinat, i embolicau-lo amb lli fins a les aletes. Esquitxau-lo amb aigua, que quedi ben banyat. En una olleta posau oli, sal i allioli bo, una gota d'aigua i orenga, tot ben picat i barrejat. Posau el peix a l'ast. Anau untant el cap tapat amb el suc de l'olleta, vigilau que no s'assequi mai i us quedarà cuinat com si fos a la panadera. Untau el cos, amb l'ajut de tres plomes, amb el suc de l'olleta i us quedarà rostit. La cua tapada amb lli, l'anau mullant amb oli ben calent i us quedarà fregida. Una vegada cuita, posau-la en una safata i, amb l'ajut d'unes tisores, retirau el lli. Al cap, posau-hi més sofrit, pebre bord i sal. La part del mig, untau-la amb allioli bo. I a la cua, posau-li una mica d'escabetx.

DE DIVERSES MANERES DE PLATS DE LLAGOSTES, CRANCS, GAMBES I TORTUGA

[139] Panadera de llagosta amb cebes, faves, fesols i carxofes

Un plat de llagosta ab panadera

En una olla posau oli, aigua, cebes, julivert, alls, faves, fesols i un parell de carxofes tallades en quatre trossos. A mig coure, tallau la llagosta, posau-la a l'olla i afegiu-hi oli i sal. Un cop cuit, afegiu-hi sal, oli, espícies, safrà, clavells d'espècia. Serviu-ho sobre de torrades de pa.

[140] Llagosta al forn amb allioli bo

Un plat de llagosta en el forn ab aioli

Llagosta cuita al forn i servida amb allioli bo.

[141] Pilotes de llagosta amb formatge, espícies i allioli bo

Un plat de pilotes de llagosta

Preneu dues llagostes i posau-les amb aigua bullent. Un cop mortes, treis la carn i picau-la. Mesclau-ho amb formatge fresc i amb mitja dotzena d'ous. Reservau dos vermells d'ou. Afegiu-hi allioli bo, espícies, safrà i clavells d'espècia. Feis les pilotes i de tant en tant mullau-vos les mans amb vinagre. Un cop fetes, bulliu-les dos o tres bulls amb aigua, sal i oli. Fora del foc, afegiu-hi espícies, sal, safrà i clavells d'espècia, suc de llimona i els dos vermells d'ou reservats, deixatats amb el suc del guisat.

[142] Llagostes a la taronja

Un plat de los cossos de les llagostes

Es couen les llagostes a les graelles. Mentre couen anau-les girant i posant una salsa feta amb suc de taronja, aigua, sal, oli, i pebre bord. Serviu-les amb suc de taronja i pebre per sobre.

[143] Crancs d'aigua dolça amb panses i espícies

Un plat de crancs de aigua dolça ab panadera

Netejau els crancs. Feis un sofrit amb porros o cebes, julivert, alls, panses, oli i aigua. Quan estigui cuit, afegiu-hi dues dotzenes de crancs. Un cop cuits, afegiu-hi sal, oli, pebre bord, safrà i clavells d'espècia. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[144] Gambes amb sofrit de porros i panses

Un plat de gambes en panadera

Feis un sofrit de porros o cebes, julivert, alls, panses, oli, sal i una mica de aigua. Un cop cuit, afegiu-hi les gambes i deixau-ho coure un quart. Fora del foc afegiu-hi sal, pebre bord, safrà i clavells d'espècia. Serviu-ho sobre torrades de pa.



[145] Gambes fregides

Altre plat de gambes frites

Rentau les gambes, posau-hi sal fina i fregiu-les amb oli. Serviu-les amb suc de taronja i pebre bord.

[146] Gambes al caliu

Un plat de gambes cuites al caliu

Rentau les gambes, salau-les amb sal fina i feis-les coure al caliu. Serviu-les amb suc de taronja i pebre bord.

[147] Tortuga de la mar viva

Un plat de tortuga de la mar viva ab cassola

Netejau la tortuga, pelau-la i tallau-la, que no quedi greix. Sofregiu-la amb ceba, alls pelats, julivert i fesols. Afegiu-hi oli, sal i pebre bord. Feis-ho bullir dues hores i, un cop cuit i fora del foc, afegiu-hi un poc d'herba-sana, orenga i moradui. Trempau-ho bé de sal, oli, espícies, safra i clavells d'espècia. Serviu-la calenta.

[148] Pilotes de tortuga

Un plat de pilotes de tortuga

Picau un quarter de tortuga, retirau el greix i barrejai-la amb una lliura de formatge, un mica de pa, mitja dotzena d'ous, un poc de sal, oli, pebre bord, safrà, julivert i herba-sana. Un cop ben barrejat, feis les pilotes. Posau-les en una olla amb aigua, sal i oli. Feis-les bullir mitja hora. En el brou, deixatau-hi un vermell d'ou i afegiu-hi sal, safrà i clavells d'espècia. Serviu-les calentes.

[149] Pilotes de bacallà amb formatge fresc

Un plat de pilotes de bacallà

Remullau dues o tres terces de bacallà durant deu hores, després bulliu-lo, retirau les espines i picau-lo. Afegiu-hi mitja dotzena d'ous, una mica de pa, una mica de formatge ratllat, una mica d'oli, espícies, safrà i clavells d'espècia. Barrejau-ho bé i feis les pilotes. Bulliu-les un quart, afegiu-hi sal, espícies, safrà, clavells d'espècia i deixatau-ho amb vermell d'ou i suc de llimona. Serviu-les sobre torrades de pa.

[150] Raoles de bacallà amb formatge fresc, julivert i herba-sana

Un plat de ravoles de bacallà

Remullau el bacallà durant vuit hores, després bulliu-lo, retirau les espines i picau-lo en un morter de pedra. Posau-lo en un plat, afegiu-hi mitja dotzena d'ous, mitja lliura de formatge fresc ratllat, una mica de pa ratllat, una mica d'oli, espícies, safrà, clavells d'espècia, una mica de julivert i herba-sana. Feis les raoles i fregiu-les amb mantega. Serviu-les amb sucre per sobre.

[151] Pilotes de ciurons amb formatge fresc, julivert i herba-sana

Un plat de pilotes de ciurons

Remullau els ciurons durant sis hores. Després pelau-los i picau-los en un morter de pedra. Feis una pasta amb ous, formatge fresc, una mica de pa ratllat, una mica d'oli, herba-sana, julivert i una mica de pebre bord. Barrejau-ho molt bé i feis les pilotilles. Bulliu-les un quart i mig. Fora del foc, afegiu-hi espícies, safrà i clavells d'espècia.

[152] Raoles de ciurons amb formatge fresc, julivert i herba-sana

Un plat de ravoles de ciurons

Remullau els ciurons durant nou hores. Després pelau-los i picau-los en un morter de pedra. Barrejau-los amb mitja dotzena d'ous, tres unces de sucre, tres de formatge fresc ratllat, una mica de julivert i herba-sana. Barrejau-ho bé amb una mica de mantega. Feis les raoles i fregiu-les amb mantega. Serviu-les amb sucre per sobre.

[153] Bunyols de ciurons amb sucre i mel

Un plat de bunyols de ciurons



Remullau els ciurons durant nou hores. Després pelau-los i picau-los en un morter de pedra. Barrejau-los amb farina ben cernuda i quatre unces de sucre. Escalfau oli i feis els bunyols. Un cop fets, posau-hi mel i sucre per sobre.

[154] Cebes farcides amb ous remenats

Un plat de cebes farcides

Pelau quatre cebes grosses, posau-les en una olla amb aigua i sal. Quan siguin mig cuites, les treis i, amb l'ajut d'un ganivet, retirau el centre de la ceba fins que us quedi un espai buit per farcir-les. Feis un farciment amb ous remenats cuits amb mantega i picats després amb pa ratllat, sucre, mantega, ous crus i una mica de sal. Farciu les cebes i feis-les coure al forn.

[155] Albergínies farcides amb formatge, herba-sana i espícies

Un plat de albergínies farcides

Partiu les albergínies pel mig, bulliu-les i, quan estiguin mig cuites, els retirau la polpa i la picau. A part, sofregiu ceba, afegiu-hi la polpa de les albergínies, herba-sana i ous crus. Remenau i, un cop cuinat, picau-ho, afegiu ous crus, pa ratllat, una mica de formatge ratllat, espícies, safrà i clavells d'espècia. Ompliu les albergínies, arrebossau-les amb ous batuts i fregiu-les amb mantega. Un cop fetes, posau-hi canyella i sucre per sobre.

[156] Carabassa amb sucre

Una greixera de carabassa

Bulliu carabassa blanca amb aigua i sal. Un cop cuita, escorreu-la bé i picau-la en un morter. Després posau-la en una greixera, afegiu-hi sis ous, mitja lliure de sucre, una mica de sal, mantega i mig quart de canyella. Feis-ho coure al forn.

[157] Pilotes de borratges

Pilotes de borratges

Bulliu les borratges, sense tronxos, amb aigua i sal. Després, ben escorreu-les i picau-les amb mantega, herba-sana i julivert picats. Afegiu-hi ous, formatge ratllat i sucre.

Nota: Les *borratges* o *borraines* són una planta amb una flor blava molt vistosa (*Borago officinalis*).

[158] Raoles de borratges

Un plat de ravoles de borratges

Bulliu borratges sense tronxos amb aigua i sal. Després escorreu-les bé, picau-les i barrejau-les amb herba-sana, formatge ratllat i una mica de mantega i ous. Quan estigui ben barrejat, feis les raoles, fregiu-les amb mantega i serviu-les calentes amb sucre per damunt i per davall.

DE DIVERSES MANERES DE PLATS DE MARISC

[159] Escopinyes llises amb pebre bord i suc de taronja

Un plat de escopinyes llises

Feis obrir les escopinyes al foc amb oli i pebre bord. Un cop obertes, serviu-les amb suc de taronja.

[160] Escopinyes gravades amb pebre, espícies i suc de llimona

Altre plat de escopinyes gravadas de altra manera

Posau dues dotzenes d'escopinyes gravades a les graelles. Un cop obertes, retirau les closques i feis-les coure amb oli, pebre bord, clavells d'espècia i suc de llimona. Serviu-les sobre torrades de pa.

[161] Ostres cuites a les graelles

Un plat de òsties cuites ab les grelles

Feis coure una dotzena d'ostres a les graelles. Quan s'hagin obert, retirau una part de la closca i les girau de manera que quedi l'ostra a les graelles. Feis-les coure i després les posau en una olla amb oli, pebre bord, el suc d'obrir les ostres i suc de taronja. Serviu-ho sobre torrades de pa.



[162] Ostres amb sofrit de ceba, panses i julivert

Altres plats de ostres ab panadera

Obriu amb el guinavet una dotzena d'ostres i reserveu-ne el suc. A part, feis un sofrit de cebes, alls, panses, julivert, oli, pebre bord, una mica d'aigua, sal, oli, espícies, safrà i clavells d'espècia. Un cop fet, afegiu-hi les ostres sense closca i els seu suc reservat i deixau-ho coure trenta minuts. Fora del foc, afegiu-hi oli, espícies, safrà i clavells d'espècia. Serviu-ho sobre torrades de pa.

[163] Sopa d'ostres i verdures

Una sopa de ostres

Obriu amb el guinavet dues dotzenes d'ostres, retirau-ne la closca i reserveu-ne el suc. Bulliu-les amb àbit, col blanca, bastanagues, naps, xirivies i oli. Quan les herbes estiguin cuites, salau-ho, afegiu-hi oli, espícies, safrà i clavell d'espècia. Posau-ho en una sopera fent capes amb llesques de pa i, a sobre, poseu les ostres i tapau-ho. Feis-ho coure a la cendra i caliu. Serviu-ho calent.

[164] Ostres fregides

Altres plats de ostres frites

Posau una dotzena d'ostres al foc. Quan s'hagin obert, retirau-ne la closca, enfarinau-les i fregiu-les amb oli. Serviu-les amb suc de taronja, pebre bo i l'aigua d'obrir les ostres.

[165] Ostres amb sucre i suc de taronja

Altres plats de ostres ab adobo de sucre i suc de taronja

Treis la closca de dues dotzenes d'ostres, enfarinau els bons i fregiu-los amb oli. Serviu-les amb sucre, pebre bo i suc de taronja.

[166] Ostres a la papillota

Altres plats de ostres cuites ab grelles ab paper

Amb un guinavet, obriu una dotzena d'ostres, treis-ne els bons i reserveu-ne el suc. Deixau-les un quart amb oli, pebre bo i llavor de fonoll. Untau amb oli un full de paper d'escriure, posau-hi les ostres i feis-les coure a la cendra. Serviu-les sobre torrades de pa amb sucre, suc de taronja, pebre bo i suc de les ostres.

[167] Arròs amb dàtils del mar

Un plat de dàtils del mar ab arròs bo

Feis un arròs amb un sofrit d'alls pelats, tomàtiques, panses, oli, sal, aigua, espícies, safrà, clavells d'espècia i afegiu-hi els dàtils.

[168] Dàtils amb oli i pebre bord

Altres plats de dàtils cuis ab les grelles

Feis coure tres dotzenes de dàtils a les graelles, retirau les closques i reserveu-ne el suc. Feis-los coure en una olla amb els seu suc amb una mica d'oli i pebre bord a la cendra i al caliu. Serviu-ho calent.

[169] Peus de cabrit amb sofrit de ceba, tomàtiques i panses

Un plat de peus de cabrit ab panadera

Bulliu quatre dotzenes de peus de cabrit i barregeu-los amb un sofrit d'alls, panses, julivert, cebes, tomàtiques, oli, sal, espícies, safrà i clavells d'espècia. Serviu-los amb torrades de pa.

[170] Corn amb picada i allioli bo

Un plat de un corn de la mar viva

Bulliu un corn durant trenta minuts, extreis-ne la part bona, tallau-la, enfarinau-la i fregiu-la amb oli. Un cop fregida, la posau en una olla. A part, remullau molla de pa amb vinagre deixat sobre el corn i amb una mica d'allioli bo deixat amb aigua calenta. Feis-ho coure un quart, retirau-ho del foc i poseu-hi sal, oli, safrà i clavells d'espècia. (En aquesta recepta es donen moltes explicacions sobre els corns i com netejar-los).

[171] Corn amb pebre bo i llimona

Altres plats de un corn cuit ab les grelles



Es bull la part bona del corn i després es cou a les graelles. Un cop cuit, el posau en un plat amb el suc que deixi anar i li posau sal, oli, pebre bo i suc de llimona. Serviu-ho calent.

[172] Corn amb pebre bo i taronja

Un plat de la salsa dels corns

Es bull la part bona del corn i després es cou a les graelles. Un cop cuit, el posau en un plat amb el suc que deixi anar i li posau sal, oli, pebre bo i suc de taronja. Serviu-ho calent.

[173] Llets de sírvia enfarinades i fregides

Un plat de llets de sírvia

Feis talls fins de les llets d'una sírvia d'aproximadament mig quintar. Enfarinau-los amb oli, fregiu-los i després posau-los en un plat. Afegiu-hi sal, vinagre i pebre bord. Serviu-ho calent.

Nota: Llets o lleteroles de sírvia.

[174] Ortigues del mar fregides arrebossades

Un plat de ortigues del mar frites

Arrebossau les ortigues de mar amb pa ratllat i fregiu-les amb oli. Un cop cuites, serviu-les amb julivert picat, pebre bo i suc de llimona. Serviu-les calentes.

[175] Caragols amb xulla, botifarra i sofrit de ceba, herba-sana, fonoll, orenga i marduix

Un plat de caragols per dia de carn

Després de fer dejunar els caragols durant dotze dies, rentau-los amb tres aigües, dues amb sal i una altra amb aigua sola. Feis-los coure just coberts dos dits d'aigua. Quan bulli, escumau-ho, i posau-hi sal i, quan siguin mig cuits, els treis del foc. A part, teniu brou de be bullint i afegiu-hi xulla i botifarra, herba-sana, orenga, fonoll, marduix i una ceba tallada. Feis-ho coure i, un cop cuit, afegiu-hi els caragols ben escorreguts i deixau-ho acabar de coure. Fora del foc, afegiu-hi sal, espícies, safrà i clavells d'espècia. Serviu-ho calent.

[176] Caragols amb almadroc , salsa de formatge ratllat i ous

Altre plat de caragols per dia de dijuni, ab aumadroc

Preparau caragols com abans s'ha dit i, ben rentats, els feis bullir. Quan estiguin cuits, els apartau i els deixau refredar. Després treis el bons de la closca i els posau en una olla. Aixatau-hi formatge ratllat amb aigua calenta i tres vermells d'ou. Feis-ho bullir dos o tres bulls i apartau-ho del foc. Salau-ho i serviu-ho calent.

[177] Caragols fregits amb picada d'all bullit i julivert fregit

Altre plat de caragols frita per dia de dijuni

Un cop els caragols són nets i bullits, els posau en una olla, sense closca i amb ~~sal, després~~ sal. Després rentau-los, enfarinau-los i fregiu-los. Posau-los en un plat amb julivert picat i fregit i alls pelats i bullits. Els podeu fer també amb salsa verda o amb un altre sabor. Serviu-ho calent

[178] Conill de les índies amb sofrit de cebes i xulla

Un plat de conís de les índies frita ab cebes

Agafau quatre conills grossos, pelau-los, rentau-los i tallau-los en quatre trossos. Després bulliu-los amb aigua i sal i, un cop cuits, retirau-los del foc i posau-los en un plat sense aigua. A part, feis un sofrit amb ceba vella i i tallada de per llarg. Un cop cuit, afegiu-hi xulla i sal, barrejau-ho amb els conills i feis-ho coure tot junt uns moments. Fora del foc, afegiu-hi sal, espícies, safrà i clavells d'espècia. Serviu-ho calent.

[179] Conill de les índies fregits amb mantega i untats amb allioli bo deixatat

Altre plat de conís de les índies ab ai i mantega

Agafau quatre conills pelats, rentats i tallats en quatre trossos. Bulliu-los i, un cop cuits, retirau-los i deixau-los refredar. Després fregiu-los amb mantega, poseu-los en una olla, afegiu-hi allioli bo i deixatau-ho amb una mica d'aigua calenta. Serviu-ho calent.

[180] Conill de les índies farcits

Altre plat de conís de les índies farcits



Farciu dos conills grossos, pelats i nets, amb pa ratllat barrejat amb mantega i sucre i passat una mica a la paella. Un cop farcits, cosiu-los, untau-los amb una barrega d'aigua, sal i mantega i feis-los coure al forn. Serviu-ho calent.

[181] Pastís de conills de les índies

Un pastís de conís de les índies

Agafau dos conills grossos, pelats i nets, sense cap i sense peus. Farciu-los amb una barreja d'alls, panses, pinyons, daus de xulla i una mica de pa ratllat sofregit amb una mica de xulla. Cosiu-los, posau-los en una plata, especiau-los i embolicau-los amb talls de xulla. Posau-hi més espícies, safrà i clavells d'espècia. Feis-lo coure al forn, tapat. Serviu-lo calent.

LLIBRE TERCER: DE LES COL·LACIONS

LLIBRE TERCER

De les coses qui se fan de herbes o de les herbes com se deuen donar en les col·lacions

DE DIVERSES MANERES DE PLATS PER COL·LACIONS

[182] Albergínies amb ceba i tomàtiga

Un plat de aubergínies per col·lació

Bulliu una dotzena o dues d'albergínies, tallades en cinc o sis trossos, amb aigua, sal i oli. Un cop cuites, afegiu-les a un sofrit de cebes, alls pelats, julivert, oli i tomàtigs. Remenau-ho bé i afegiu-hi espícies, safrà i clavells d'espècia.

[183] Albergínies amb allioli bo

Una guerxera de aubergínies per col·lació

Bulliu tres dotzenes d'albergínies i després tallau-les i posau-les en una greixera amb sal, allioli bo, pa ratllat, farina i oli. Feis-ho coure al forn.

[184-01] Albergínies fregides i amb allioli bo

Altre plat de aubergínies frites ab ai i agràs per col·lació

Tallau de per llarg una dotzena o dues d'albergínies i mig bulliu-les amb aigua, sal i oli. Ben escorregudes i enfarinades, fregiu-les. Serviu-les en un plat amb allioli bo deixatat amb aigua calenta, afegiu-hi agràs picat i colat, saleu i serviu calent. Aquest plat ha de ser una mica àcid.

[184-02] Albergínies fregides i amb sucre

Altre plat de aubergínies frites ab ai i agràs per col·lació

Tallau de per llarg una dotzena o dues d'albergínies i mig bulliu-les amb aigua, sal i oli. Ben escorregudes i enfarinades, fregiu-les. Serviu-les amb sucre per sobre i per sota.

[185] Albergínies farcides

Altre plat de aubergínies farcides per col·lació

Preneu una dotzena d'albergínies i mig bulliu-les amb un tall marcat amb creu. Un cop fredes, buidau-les, picau la polpa i barrejai-la amb pa ratllat, ametlles pelades i picades, espícies, safrà i clavells d'espècia. Farciu-les amb aquesta barreja, poseu oli per sobre i feis-les coure al forn.

DE DIVERSES MANERES DE PLATS DE CARABASSA I BASTENAGUES

[186-01] Carabassa fregida amb salsa de pa, allioli bo i vinagre

Un plat de carabassa frita ab ai i vinagre per col·lació

Feis tallades primes d'una carabassa groga i fregiu-les amb oli bo. Posau-les en una olla amb molla de pa remullada amb vinagre, aixafau-les i afegiu-hi allioli bo, sal, oli, vinagre i sucre.

[186-02] Carabassa fregida amb sucre i suc de llimona

Un plat de carabassa frita ab ai i vinagre per col·lació

Feis tallades primes d'una carabassa groga i fregiu-les amb oli bo. Un cop cuites, posau-hi sucre per damunt i per davall i ruixau-les amb una mica de suc de llimona.



[187] Carabassa amb allioli bo

Altre plat de carabassa boixada per col·lació

Pelau i tallau mitja carabassa i bulliu-la amb sal. Fora del foc, afegiu-hi allioli bo i una mica de farina i vinagre. Deixau-ho coure després a la cendra i al caliu.

[188] Carabassa al forn amb allioli bo

Una guerxera de carabassa bona per col·lació

Tallau trossos gruixats de tres o quatre lliures de carabassa groga, poseu-la en una greixera amb sal i allioli bo. Tapau-ho amb les pells de la carabassa, untau-ho amb oli i coeu-lo al forn.

[189] Bastanagues amb sofrit de porros

Un plat de pastanagues ab panadera bo per col·lació

Netejau i tallau les bastanagues i bulliu-les amb sal. Després mesclau-les amb un sofrit de porros, julivert, alls pelats, panses, oli i sal i feis-ho coure a la cendra i al caliu. Un cop cuit, afegiu-hi espícies, safrà i clavells d'espècia.

[190-01] Bastanagues palla fregides i ensucrades

Un plat de bastanagues frites per col·lació

Netejau les bastanagues i tallau-les fines del gruix d'una ploma. Després enfarinau-les i fregiu-les. Serviu-les amb sucre per damunt i per davall.

[190-02] Raoles de bastanaga

Un plat de bastanagues frites per col·lació

Un cop bullides les bastanagues, picau-les i barrejau-les amb farina, sucre i oli. Feis raoles i fregiu-les amb oli. Serviu-les amb sucre.

[191] Col blanca sofregida amb porros i panses

Un plat de col blanca per col·lació

Netejau una col blanca i bulliu-la amb poca aigua, oli i sal. Després afegiu-hi un sofrit fet amb porros, alls, julivert, panses, oli, sal, pebre bord, una mica de aigua, espícies, clavells d'espècia i pebre bo.

[192] Pebres i tomàtiques

Un plat de pebres i tomàtiques per col·lació

Tallau els pebres de per llarg i les tomàtiques pel mig. Fregiu cada cosa per separat i després poseu-ho junt.

[193] Sofrit de pebres i tomàtiques

Altre plat de pebres i tomàtiques ab sullaca per col·lació

Fregiu ceba tallada de per llarg i, a mig coure, afegiu-hi els pebres, nets i tallats de per llarg. A mig fer, afegiu-hi les tomàtiques tallades, deixeu-ho coure i saleu-ho.

[194] Ceba amb orenga i pebre bord

Un plat de ceba per col·lació

Fregiu cebes i, un cop cuites, poseu-les en una olla de terra amb sal, pebre bord i orenga. Coeu-ho a la cendra o al caliu.

[195] Espinacs amb porros i panses

Un plat de espinacs ab panadera per col·lació

Mesclau els espinacs amb un sofrit de porros, alls, julivert i panses.

[196] Carxofa amb sofrit de porros, panses, all i julivert

Un plat [de] escarxofa ab panadera per col·lació

Netejau les carxofes i partiu-les en quatre trossos. A part, feis un sofrit de porros, alls, panses, julivert, oli i sal. Un cop cuinat, afegiu-hi les carxofes, espícies, safrà, clavells i una mica de pebre bord. Serviu-les sobre torrades de pa.

[197] Carxofes fregides

Altre plat de carxofes frites per col·lació



Tallau i netejau les carxofes i feis que donin tres o quatre bulls. Escorreu-les i després fregiu-les.

[198] Carxofes farcides de pa torrat, sucre i espícies

Altre plat de carxofa farcida per col·lació

Netejau les carxofes, partiu-les pel mig i feis que donin tres o quatre bulls. Buidau-les i reservau-les. A part, torrau pa ratllat i, un cop sec, afegiu-hi la part de la carxofa buidada i picada i feis-ho coure amb oli i sucre. Un cop cuinat, farciu les carxofes i afegiu-hi espícies i una mica de sal. Posau oli entre les fulles i feis-ho coure al forn o a l'olla.

[199] Espàrrecs amb sofrit de porros i panses

Un plat de espàrrecs per col·lació

Nets i bullits, escorreu els espàrrecs i afegiu-los a un sofrit de porros o cebes, julivert, alls pelats i panses. Un cop cuinats, posau-hi espícies i sal. Serviu-los sobre torrades de pa.

[200] Espàrrecs arrebossats

Altre plat de espàrrecs frits per col·lació

Quan els espàrrecs hagin bullit, escorreu-los i deixau que es refredin. Tot seguit arrebossau-los amb pasta espessa i fregiu-los. Serviu-los amb sucre i mel per sobre.

DE DIVERSES MANERES DE SOPES PER COL·LACIÓ

[201] Sopa de pa amb sofrit de porros

Una sopa de pa i sofrit

Feis un sofrit de porros, julivert, alls amb pell, panses, oli, sal i pebre bord. Afegiu-hi aigua i deixau-ho coure. Afegiu-hi llesques de pa i deixeu-ho bullir dos o tres bulls. Fora del foc, afegiu-hi suc de llimona.

Nota: Aquesta recepta ve a ser l'oliaigo broix o sopes broixes.

[202] Sopa de pa amb vi i arrop

Altra sopa de pa i vi i arrop per col·lació

Portau a ebullició vi, arrop i una mica d'aigua. A part, torrau llesques de pa primes, posau-les en una sopera i escaldau el pa amb l'arrop i el vi calent. Posau-hi canyella i deixau-ho coure al caliu. Serviu-ho calent. També podeu fer-ho canviant l'arrop per sucre.

[203] Sopa freda amb pa i vinagre

Altra sopa freda de pa i vinagre amarat

En un recipient, posau tres parts d'aigua i una de vinagre. Afegiu-hi sal, pebre bord i una mica d'orenga. En una sopera, posau pa fresc tallat, afegiu-hi el vinagre amarat i deixau-ho reposar mitja hora. Aquesta sopa se serveix freda.

[204] Sopa de pa amb vi blanc

Altra sopa de altra manera, freda

En una sopera, feis capes de pa fresc, tallat a llesques una mica gruixudes i rodones, alternant amb capes de sucre, barrejada amb canyella. Afegiu-hi vi blanc suau. Serviu-ho fred.

[205] Sopa de coca bamba

Altra sopa de coques banbes

En una sopera, feis capes de coca bamba partida, capes de sucre barrejat amb canyella i afegiu-hi vi bo escalfat i barrejat amb sucre.

Nota: De les coques bambes, a Ciutadella en diuen ensiamades.

[206] Escudella de llet d'ametlles i sucre

Escudella de llet d'ametlles bona per col·lació

Feis la llet d'ametlles amb ametlles crues pelades i picades amb aigua calenta i sucre. Colau-ho i coeu-ho a la cendra i caliu. Serviu-ho calent.



[207] Conserva de tàperes en vinagre

Per salar i conservar les tàperes per tot lo any per col·lació

En una salsera, posau les tàperes acabades de collir amb una mica de sal. Passats dos dies, afegiu-hi una mica de vinagre i les heu d'anar sacsejant durant quinze dies. Després tapau la salsera i guardau-la en un lloc fresc i airejat. Cada mes l'heu de sacsejar i, si fa falta, afegiu-hi una mica de vinagre.

[208] Conserva de tàperes seques

Altra regla per conservar tàperes per tot lo any de altra manera, ab les tàperes seques

Posau tàperes salades sobre un llençol, esteses al sol. Cada dia les heu de remenar i, quan siguin seques, les posau en un paner, tapau-les amb un pedaç i guardau-les penjades en un lloc ben sec. Quan en vulgueu menjar, les rentau i remullau al matí; canviau l'aigua al migdia, i, al vespre, les rentau amb aigua tèbia i ja estaran a punt.

[209] Conserva de brots de taperera

Per salar i envinagrar los brots de taperera

Esteneu els brots de taperera en una cambra i els deixau tres o quatre dies. Després els posau tres dies amb aigua i, un cop passat aquest temps, els netejau amb aigua i els posau en salmorra durant cinc o sis dies. Després els rentau amb aigua clara i fresca.

Nota: Aquesta recepta és incompleta al manuscrit original, ja que no diu de quina manera s'han d'envinagrar el brots. De totes formes, un cop netejats, es poden posar directament en un recipient amb el vinagre que just els cobreixi.



TAULA D'ELABORACIONS I INGREDIENTS

Les receptes estan classificades i ordenades amb criteris actuals, per tipus de cuinat i pels ingredients principals, seguint aquest esquema:

1. Sopes, brous i escudelles
 - 1.1. Brous i sopes de carn
 - 1.2. Sopes de peix i marisc
 - 1.3. Sopes de verdures o llegums
2. Arrossos
3. Verdures
 - 3.1. Pilotes i raoles de verdures
4. Ous
 - 4.1. Ous fregits
 - 4.2. Ous farcits
 - 4.3. Truites
5. Peixos i mariscs
 - 5.1. Peixos
 - 5.2. Llagostes, crancs, gambes
 - 5.3. Pilotes i raoles de peix i marisc
 - 5.4. Closques i mol·luscs
 - 5.5. Ortigues de mar
6. Animals de ploma
 - 6.1. Ànec
 - 6.2. Capó
 - 6.3. Gall dindi
 - 6.4. Gallina
 - 6.5. Pardals
 - 6.6. Perdius
 - 6.7. Pollastre i polles
 - 6.8. Súl·leres o coloms
 - 6.9. Tords
7. Carns
 - 7.1. Be
 - 7.2. Pilotes i raoles de be
 - 7.3. Bou
 - 7.4. Porcell
 - 7.5. Conill
 - 7.6. Conill d'índies
 - 7.7. Pastissos de carn
 - 7.8. Menuts
 - 7.9. Caragols de terra
 - 7.10. Tortuga
8. Postres i plats dolços
 - 8.1. Cremes i menjar blanc
 - 8.2. Sopes dolces de pa, coca o ametlles
 - 8.3. Pastissos i panets dolços
 - 8.4. Plats d'ous dolços
 - 8.5. Bunyol dolç
9. Conserves



1. SOPES, BROUS I ESCUDELLES

1.1 BROUS I SOPES DE CARN

[2] Brou de gallina i be.
Altra manera de brou.

[1] Brou de be i ciurons.
Per fer brou a un malalt.

[21] Sopa de carn amb verdures.
Sopa ordinària.

[22] Sopa de be amb sobressada, fruita i formatge.
Altra sopa diferent.

[23] Sopa de carn de bou amb verdures.
Altra sopa diferent.

[24] Sopa de carn amb torrades de pa amb vi, pebre bord i llimona.
Altra sopa diferent.

1.2. SOPES DE PEIX I MARISC

[112] Sopa d'anfós.
Una sopa de peix.

[163] Sopa d'ostres i verdures.
Una sopa de òsties.

1.3 SOPES DE VERDURES O LLEGUMS

[201] Sopa de pa amb sofrit de porros.
Una sopa de pa i sofrit.

[93] Sopa de verdures amb ous escumats.
Una sopa de ous.

[95] Escudella d'ou amb espinacs, herba-sana i formatge.
Escudella de ous ab herbes.

[94] Sopa d'ous farcits amb formatge amb picada d'ametlles i brou de ciurons.
Altra sopa de ous farcits.

2. ARROSSOS

[75] Arròs amb carn de be i espícies.
Un plat de arròs bo ab carn.

[77] Arròs amb bastanaga, àbit, panses, all, julivert, clavells d'espècia i safrà.
Altre plat de arròs de altra manera.

[31] Arròs de la terra del segle XVIII amb cap de porc al forn.
Altra greixera de cap de porc i arròs.

[76] Arròs dolç amb espícies.
Altre plat de arròs de altra manera.



[167] Arròs amb dàtils del mar.
Un plat de dàtils del mar ab arròs bo.

3. VERDURES

[182] Albergínies amb ceba i tomàtiga.
Un plat de aubergínies per col·lació.

[183] Albergínies amb allioli bo.
Una guerxera de aubergínies per col·lació.

[184-01] Albergínies fregides i amb allioli bo.
Altre plat de aubergínies frites ab ai i agràs per col·lació.

[184-02] Albergínies fregides i amb sucre.
Altre plat de aubergínies frites ab ai i agràs per col·lació.

[185] Albergínies farcides.
Altre plat de aubergínies farcides per col·lació.

[155] Albergínies farcides amb formatge, herba-sana i espícies.
Un plat de aubergínies farcides.

[186-01] Carabassa fregida amb salsa de pa, allioli bo i vinagre.
Un plat de carabassa frita ab ai i vinagre per col·lació.

[186-02] Carabassa fregida amb sucre i suc de llimona.
Un plat de carabassa frita ab ai i vinagre per col·lació.

[187] Carabassa amb allioli bo.
Altre plat de carabassa boixada per col·lació.

[188] Carabassa al forn amb allioli bo.
Una guerxera de carabassa bona per col·lació.

[156] Carabassa amb sucre.
Una greixera de carabassa.

[196] Carxofa amb sofrit de porros, panses, all i julivert.
Un plat [de] escarxofa ab panadera per col·lació.

[197] Carxofes fregides.
Altre plat de carxofes frites per col·lació.

[198] Carxofes farcides de pa torrat, sucre i espícies.
Altre plat de carxofa farcida per col·lació.

[154] Cebes farcides amb ous remenats.
Un plat de cebes farcides.

[191] Col blanca sofregida amb porros i panses.
Un plat de col blanca per col·lació.

[194] Ceba amb orenga i pebre bord.
Un plat de ceba per col·lació.

[199] Espàrrecs amb sofrit de porros i panses.



Un plat de espàrrecs per col·lació.

[200] Espàrrecs arrebossats.
Altre plat de espàrrecs frits per col·lació.

[195] Espinacs amb porros i panses.
Un plat de espinacs ab panadera per col·lació.

[189] Bastanagues amb sofrit de porros.
Un plat de pastanagues ab panadera bo per col·lació.

[190-01] Bastanagues palla fregides i ensucrades.
Un plat de bastenagues frites per col·lació.

[192] Pebres i tomàtiques.
Un plat de pebres i tomàtiques per col·lació.

[193] Sofrit de pebres i tomàtiques.
Altre plat de pebres i tomàtiques ab sullaca per col·lació.

3.1. PILOTES I RAVOLES DE VERDURES

[157] Pilotes de borratges.
[157] *Pilotes de borratges.*

[151] Pilotes de ciurons amb formatge fresc, julivert i herba-sana.
Un plat de pilotes de ciurons.

[190-02] Raoles de bastanaga.
Un plat de bastenagues frites per col·lació.

[158] Raoles de borratges.
Un plat de ravoles de borratges.

[152] Raoles de ciurons amb formatge fresc, julivert i herba-sana.
Un plat de ravoles de ciurons.

4. ELS OUS

[87] Ous passats per aigua, una manera original de servir-los.
Un plat de ous bullits.

[88] Ous al caliu.
Altre plat de ous diferent, rostits ab les grelles.

[89] Ous cuinats amb calç viva.
Altre plat de ous de altra manera, cuits sens foc, ni aiga calenta.

4.1 OUS FREGITS

[90] Ous fregits amb mantega amb llimona o vinagre.
Altre plat de ous de altra manera, frits.

[91] Ous fregits amb cera.
Altre plat de ous frits sens mantega, sèu ni oli.

[92] Ous fregits amb romaní.
Altre plat de ous frits ab brots de romaní.



[99] Ous durs fregits.
Un plat de ous frits i bullits.

[103] Ous a collonats amb un sofrit de cebes, julivert, alls i panses.
Ous a collonats.

4.2 OUS FARCITS

[96] Ous farcits amb julivert i herba-sana.
Un plat de ous farcits.

[97] Ous farcits de panses, herba-sana i pebre bo.
Altre plat de ous farcits de altra manera.

[98] Ous farcits al forn.
Altre plat de ous farcits de altra manera.

[98-02] Ous farcits amb ametlla.
Altre plat de ous farcits de altra manera.

[104] Com fer oli de vermell d'ou dur.
Memoria de oli de ous.

4.3. TRUITES¹

[102-03] Truita verda.
Altra truita de altra manera ab aigo i sal.

[100] Truita de formatge fresc.
Una truita de ous ab formatge fresc.

[101] Truita de ceba.
Altra truita de ous de altra manera ab ceba.

5. PEIXOS I MARISCS

5.1. PEIXOS

[113] Anguila amb porros o cebes i panses.
Una panadera de peix ab porros.

[137] Aranyes amb salsa de tomàtiques, allioli bo i alls escalivats.
Un plat de peix ab una salsa de tomàtiques i ais.

[138] Aranya amb tres coccions.
Altre plat de peix de altra manera.

[121] Aranyes amb escabetx suau amb allioli bo.
Un plat de peix ab ai i vinagre ab lo peix al caliu.

[124] Aranyes amb escabetx.
Un plat de peix ab escabetx ab lo peix al caliu.

[130] Besucs o esparralls amb salsa d'avellanes i nous.
Altra salsa de peix ab anous i vellanes.

¹ A l'apartat de postres hi ha dues truites dolces.



[125] Bonítol amb escabetx.

Altre plat de peix ab escabetx ab lo peix frit.

[115] Congre amb dues coccions, arrebossat i cuinat a les graelles i després amb suc.

Altra panadera de pa rallat i juevert.

[110] Déntol fregit amb alls.

Altre plat de peix de altra manera a l'ús del castellà.

[119] Oblada amb salsa verda de julivert i allioli bo.

Una juevertada de peix.

[129] Mabres amb salsa d'ametlla.

Altra salsa de peix ab mel·les i pa.

[135] Mabre farcit de ametlles, pinyons, panses i rostit en el forn.

Un peix farcit i rostit en el forn.

[120] Morena amb allioli.

Un plat de morena ab aioli.

[116] Molls amb sofrit de tomàtiques i panses.

Altra panadera de peix cuit ab les grelles.

[122] Oblades amb escabetx suau i allioli bo.

Altre plat de peix ab ai i vinagre ab lo peix frit.

[114] Orada amb tomàtiques, prunes i confitura.

Altra panadera ab tomàtiques, prunes i confitura.

[117] Recepta incompleta.

[123] Rajada arrebossada i frita.

[123] *Un plat de ratjada frita seca.*

[127] Roquers o grívies amb picada d'alls escalivats.

Altra salsa de peix de altra manera, de ais i pa torrat.

[131] Sardines fregides amb allioli bo i agràs

Un plat de sardina ab ai i agràs.

[132] Sardines al forn, amb ous i allioli bo.

Una guerxera de sardina en el forn.

[133] Sardines agredolces al forn, amb mel, vinagre i pebre bord

Altra guerxera de sardina en el forn ab mel i vinagre.

[134] Sardines a les graelles.

Un plat de sardina cuita ab les grelles.

[136] Salpes farcides amb ous remenats, tomàtiques i panses.

Altre peix farcit de altra manera.

[109] Salpes i oblades bullides.

Un plat de peix bullit.

[173] Llets de sírvia enfarinades i fregides.

Un plat de llets de sírvia.



[128] Sorells o palomina amb picada de panses i allioli bo.
Altra salsa de peix de altra manera, de ais i pa torrat.

[118] Suquet de sorells o pàmpols amb espícies.
Un suquet de peix as caliu.

[126] Variades amb salsa de tomàtiques i allioli bo.
Una salsa de peix ab pa raiat i juevert.

5.2. LLAGOSTES, GAMBES I CRANCS

[143] Crancs d'aigua dolça amb panses i espícies.
Un plat de crancs de aigua dolça ab panadera.

[144] Gambes amb sofrit de porros i panses.
Un plat de gambes en panadera.

[145] Gambes fregides.
Altre plat de gambes frites.

[146] Gambes al caliu.
Un plat de gambes cuites al caliu.

[139] Panadera de llagosta amb cebes, faves, fesols i carxofes.
Un plat de llagosta ab panadera.

[140] Llagosta al forn amb allioli bo.
Un plat de llagosta en el forn ab aioli.

[142] Llagostes a la taronja
Un plat de los cossos de les llagostes.

5.3. PILOTES I RAVOLES DE PEIX I MARISC

[111] Pilotes d'anfós.
Un plat de pilotes de peix.

[149] Pilotes de bacallà amb formatge fresc.
Un plat de pilotes de bacallà.

[141] Pilotes de llagosta amb formatge, espícies i allioli bo.
Un plat de pilotes de llagosta.

[150] Raoles de bacallà amb formatge fresc, julivert i herba-sana
Un plat de ravoles de bacallà.

5.4. CLOSQUES I MOL·LUSCS

[171] Corn amb pebre bo i llimona.
Altre plat de un corn cuit ab les grelles.

[172] Corn amb pebre bo i taronja.
Un plat de la salsa dels corns

[170] Corn amb picada i allioli bo.
Un plat de un corn de la mar viva.

[168] Dàtils amb oli i pebre bord.



Altre plat de dátils cuis ab les grelles.

[159] Escopinyes llises amb pebre bord i suc de taronja.
Un plat de escopinyes llises.

[160] Escopinyes gravades amb pebre, espícies i suc de llimona.
Altre plat de escopinyes gravadas de altra manera.

[161] Ostres cuites a les graelles.
Un plat de òsties cuites ab les grelles.

[162] Ostres amb sofrit de ceba, panses i julivert.
Altre plat de òsties ab panadera.

[164] Ostres fregides.
Altre plat de òsties frites.

[165] Ostres amb sucre i suc de taronja.
Altre plat de òsties ab adobo de sucre i suc de taronja.

[166] Ostres a la papillota.
Altre plat de òsties cuite[s] ab grelles ab paper.

[169] Peus de cabrit amb sofrit de ceba, tomàtiques i panses.
Un plat de peus de cabrit ab panadera.

5.5. ORTIGUES DE MAR

[174] Ortigues del mar fregides arrebossades.
Un plat de ortigues del mar frites.

6. ANIMALS DE PLOMA

6.1. ÀNEC

[63] Ànec amb peres.
Un plat de ànedes estofades.

6.2. CAPÓ

[68] Capó mig rostit i mig amb sopa.
Un capó mig rostit i mig ab sopa.

[69] Capó farcit amb ostres, xulla i carn de be.
Altre capó farcit ab òsties del mar.

6.3. GALL DINDI

[70] Gall dindi rostit a l'ast.
Un plat de un galldíndia rostit ab l'ast.

[71] Gall dindi a l'ast amb la pell cruixent.
Altre galldíndia rostit ab l'ast de altra manera.

6.4. GALLINA

[64] Gallines farcides amb prunes.
Un plat de gallines farcides.



6.5. PARDALS

[58] Pardals de niu fregits amb pebre i llimona.
Un plat de pardals de niu.

[59] Pardals a la graella amb pebre i taronja.
Altre plat de pardals de altra manera.

6.6. PERDIUS

[66] Perdius rostides a l'ast.
Un plat de perdius rostides al ast.

[67] Perdius rostides a l'ast amb salsa freda de llimona.
Altre plat de perdius rostides al ast de altra manera.

6.7. POLLASTRE I POLLES

[62] Pollastre farcit d'ametlla, menta i espícies.
Un plat de pollastres estofats farcits.

[65] Polla o pollastre amb ceba, herbes i espícies.
Un plat de polles o pollastres al ús del moro.

6.8. SÚL·LERES O COLOMS

[60] Súl·leres o coloms amb peres i tomàtigues.
Un plat de súl·leres.

6.9. TORDS

[61-01] Tords farcits amb ametlles i ous, amb salsa de prunes, ametlles i julivert.
Un plat de tords farcits.

[61-02] Tords amb salsa groga.
Un plat de tords farcits.

7. CARNS

[53] Carn amb salsa groga.
Altra salsa diferent, groga.

[54] Be amb salsa verda i ametlles.
Altra salsa de carn diferent.

7.1. BE

[34] Cap de be farcit de carn.
Un cap de moltó farcit.

[36] Be amb xulla, ceba i espícies.
Altre plat diferent de moltó.

[38] Costelles de be al forn amb alls escalivats i espícies.
Altre plat de costelles de moltó adobat.

[41] Costelles de be arrebossades, untades amb mel i espícies.



Altre plat de moltó adobat de altra manera.

[6] Cuixa de be amb xulla i sobrassada.
De diverses maneres de estofats.

[7] Cuixa de be amb vi, vinagre i espícies.
Altra cuixa de moltó estofada de altra manera.

[8] Cuixa de be amb ceba, peres, pomes, tomàtiques i espícies.
Altra cuixa de moltó estofada de altra manera.

[9] Cuixa de be farcida de carn picada i ous remenats amb sucre.
Una cuixa de moltó farciu.

[10] Cuixa de be estofada amb alls, panses i espícies.
Una pixotera de moltó.

[37] Llonza de be marinada amb vinagre, orenga i llavor de fonoll.
Altre plat diferent de moltó de la llonza adobat.

[11] Be amb llimona, espícies i safrà.
Un suquet de carn.

[12] Be, fetge, freixura i vèrtoles amb sofrit de xulla i herbes.
Picat de carn o picat de fraes.

[13] Carn picada de be amb panses, julivert i herba-sana.
Altre picat diferent.

[14] Carn picada de be amb espícies i mel.
Altre plat de picat diferent.

[25] Be amb ceba i espícies.
Un plat de carn frita ab cebes.

[35] Be amb fesols i faves tendres, herba-sana i espícies.
Un plat de carn de moltó aufegada.

[39] Be adobat amb mel i ametlles.
Altre plat diferent adobat, de moltó.

[40] Be adobat, cuinat amb xulla i tomàquet.
Altre plat de moltó adobat de altra manera.

[32] Salmorejo de be.
Un plat de salmorejo.

[33] Salmorejo de be agredolç.
Altre salmorejo diferent.

7.2 PILOTES I RAOLES DE BE

[16] Pilotes acidulades de be amb formatge, herba-sana, julivert i espícies.
De diverses maneres de pilotes i ravoles.

[17] Pilotes de carn de be amb formatge, herba-sana, julivert i espícies.
Altre plat de pilotes diferents.

[18] Pilotes de carn d'anyell amb formatge i espícies.



Altre plat de pilotes diferent.

[19] Raoles de be amb formatge herba-sana i julivert picat.
Un plat de ravoles de moltó.

[20] Raoles de cervell de be amb formatge, ous i sucre.
Altre plat de ravoles diferent.

7.3. BOU

[26] Bou o be amb cebes, tàperes i espícies.
Altre plat diferent de carn frita ab cebes.

[27] Bou amb sobrassada, botifarra, faves tendres, fesols i fruita.
Una greixera de bou.

[28] Bou amb ceba, botifarra, carxofes o fruita.
Altra greixera diferent o greixera borda.

[42] Bou estofat amb xulla, cebes, alls, tomàtiques i espícies.
Un plat de bou ab cebes.

[43] Feixets de bou amb xulla, alls, panses i espícies.
Un plat de fermais de carn de bou.

[44] Be cuinat amb cebes, xulla i botifarra.
Un saïnete de moltó.

[45] Be arrebossat amb sobrassada, espícies, llimona o agràs.
Un plat de moltó ab pa rallat i xuevert.

[52] Be amb salsa.
De diverses maneres de salses de carn.

7.4. PORCELL

[55] Porcell farcit amb formatge fresc i espícies.
Un porcell farcit.

[56] Porcell farcit amb lleu, ametlles, panses i espícies.
Altre porcell farcit de altra manera.

[57] Porcell farcit amb ametlles, panses i espícies.
Altre porcell farcit de altra manera.

7.5. CONILL

[72] Conill amb all i mantega.
Un plat de coní ab ai i mantega.

[73] Conill amb allioli bo.
Altre plat de coní ab ai i mantega de altra manera.

[74] Conill farcit d'ous, xulla, sobrassada, herbes i espícies.
Un plat de un coní farcit.

[15] Conill entre lletuga, magranes i confits.
Altre plat de picat diferent, fred.



7.6. CONILL D'ÍNDIES

[178] Conill de les índies amb sofrit de cebes i xulla.
Un plat de conís de les índies frits ab cebes.

[179] Conill de les índies fregits amb mantega i untats amb allioli bo deixatat.
Altre plat de conís de les índies ab ai i mantega.

[180] Conill de les índies farcits.
Altre plat de conís de les índies farcits.

7.7. PASTISSOS DE CARN

[29] Pastís de carn de bou amb formatge i ous.
Altra greixera diferent de panxa de bou.

[78] Pastís de be i pollastre.
Un pastís de carn picada de moltó.

[79] Pastís de bre i gallina, salsa d'ametlla, pomes o peres, grans d'agràs i canyella.
Altre pastís de picat de altra manera.

[80] Pastís de llengua de vedella.
Altre pastís de altra manera, de llengua de vedella.

[81] Pastís de papada de vedella.
Altre pastís de altra manera, de papada de vedella.

[86] Altre plat de pans farcits de carn de be i ous.
Altre plat de pans farcits de carn de moltó i ous.

[181] Pastís de conills de les índies.
Un pastís de conís de les índies.

7.8. MENUTS

[30] Greixera de cap i peus de porc al forn amb formatge i allioli.
Altra greixera de cap i peus de Porc.

[50] Broquetes de pulmons, fetge, vèrtoles i xulla a les graelles.
Altre plat de lleu, fetge, vèrtoles i xuia de altra manera.

[49-01] Fetge i vèrtoles de be amb salsa blanca, espícies i vinagre.
Un plat de fetge i vèrtoles de moltó.

[49-02] Fetge i vèrtoles de be amb tomàtigues.
Un plat de fetge i vèrtoles de moltó.

[48] Llengües de be agredolces.
Un plat de llengües de moltó.

[46] Orelles de be, arrebossades amb una salsa de faves seques, sucre i aiguardent.
Un plat de oreies de moltó.

[51] Peus de be amb salsa verda.
Un plat de peus de moltó.

[47] Senyals i cervells de be amb espícies i llimona.
Un plat de senyalls i cervells de moltó.



7.9. CARAGOLS DE TERRA

[175] Caragols amb xulla, botifarra i sofrit de ceba, herba-sana, fonoll, orenga, marduix.
Un plat de caragols per dia de carn.

[176] Caragols amb almadroc, salsa de formatge ratllat i ous.
Altre plat de caragols per dia de dijuni, ab aumadroc.

[177] Caragols fregits amb picada d'all bullit i julivert fregit.
Altre plat de caragols frits per dia de dijuni.

7.10. TORTUGA

[147] Tortuga de la mar viva.
Un plat de tortuga de la mar viva ab cassola.

[148] Pilotes de tortuga.
Un plat de pilotes de tortuga.

8. POSTRES I PLATS DOLÇOS

8.1. CREMES I MENJAR BLANC

[105] Crema blanca.
Una crema blanca.

[106] Crema de xocolata.
Altra crema de xacolate.

[107] Crema groga.
Altra crema groga de vermell de ous.

[108] Menjar blanc.
Un plat de menjar blanc.

8.2. SOPES DOLCES DE PA, COCA O AMETLLES

[3-01] Pa amb arrop i sucre.
Una presa per un malalt.

[3-02] Plat de pa amb vi i sucre.
Una presa per un malalt.

[4] Sopes de partera del segle XVIII amb pa, llet sucre i canyella.
Un plat per berenar algun malalt de convalescència.

[202] Sopa de pa amb vi i arrop.
Altra sopa de pa i vi i arrop per col·lació.

[203] Sopa freda amb pa i vinagre.
Altra sopa freda de pa i vinagre amarat.

[204] Sopa de pa amb vi blanc.
Altra sopa de altra manera, freda.

[205] Sopa de coca bamba.
Altra sopa de coques banbes.



[206] Escudella de llet d'ametlles i sucre.
Escudella de llet d'ametlles bona per col·lació

[5] Salsa de Nadal del segle XVIII.
De la salsa que se acostuma fer per Nadal en los nostros Convents.

8.3. PASTISSOS I PANETS DOLÇOS

[82] Pastís de nous amb dos formatges, panses, espícies i herba-sana.
Altre pastís de altra manera, de anous, formatge i panses.

[83] Un púding de panses.
Un pudin de ous, panses farina.

[84] Púding de bescuits amb panses i canyella.
Altre pudin de altra manera, de ous, sucre i bescuit.

[85] Panet farcit amb ous menats i sucre.
Un pa farcit ab ous menats i sucre.

8.4. PLATS D'OUS DOLÇOS

[102-01] Truita amb sucre, canyella i suc de taronja.
Altra truita de altra manera ab aigo i sal.

[102-02] Truita blanca amb llet de cabra.
Altra truita de altra manera ab aigo i sal.

8.5 BUNYOL DOLÇ

[153] Bunyols de ciurons amb sucre i mel.
Un plat de bunyols de ciurons.

9. CONSERVES

[207] Conserva de tàperes en vinagre.
Per salar i conservar les tàperes per tot lo any per col·lació.

[208] Conserva de tàperes seques.
Altra regla per conservar tàperes per tot lo any de altra manera, ab les tàperes seques.

[209] Conserva de brots de taperera.
Per salar i envinagrar los brots de taperera.