

ESCUDELLA



Ingredients (4 persones)

- 1 pit de gallina
- ales, colls, i carcassa de pollastre
- 1 tros de vedella del conillet
- 1os del moll i 1de l'espina, de vedella tots dos
- 1 tros de cansalada virada
- 2 ossos de l'espina de porc
- 1 pastanaga
- 2 patates
- 1nap
- 1 xirivia
- 1porro
- 1 branca d'api o fulles
- 2 fulles de bledes o col
- sal
- pasta petita o mitjana
- formatge ratllat



Elaboració

En una olla amb aigua freda posa-hi totes les carns, menys la cansalada. Deixa-ho bullir una hora aproximadament. És important que desescumis el brou.

Quan hagi passat una hora afegeix la verdura tallada a trossos, la cansalada sencera i una mica de sal. Deixa que bulli tot plegat mitja hora o tres quarts.

Quan tot estigui cuit, separa el brou de la carn i bull la pasta en el brou.

Serveix primer la sopa espolsant una mica de formatge ratllat i, de segon, el pit de pollastre, la carn de vedella i la cansalada amb les patates i els ossos que es puguin escurar.

Notes: He explicat una escudella senzilla. La més coneguda és la de Nadal que es fa amb pasta de galets ben grossos, pilota, botifarres, peu de porc, llegums... És la de la foto.

El temps que poso és orientatiu, depèn de la quantitat de carn i verdures que hi posis. Si tens olla exprés el temps es redueix a la meitat.

Aquesta recepta està feta amb gallina, vedella i porc. La pots fer encara més senzilla prescindint d'una o dues d'aquestes carns.