

## PROPOSTES DE PLATS PER ALGUN SOPAR DE MAIG

### Brandada de bacallà

#### Ingredients

500 g de bacallà esqueixat dessalat i ben escurregut  
200 g d'oli d'oliva verge extra  
3 grans d'all

#### Preparació convencional

En una paella hi posem l'oli, i hi sofregim els alls picats sense que es torrin. Abaixem el foc al mínim i hi afegim el bacallà esqueixat (dessalat, ben escurregut i esmicolat) i anem remenant a foc ben baix una estona. Ho retirem del foc i amb una batedora elèctrica triturem fins que quedi lligat. Ha de quedar una textura cremosa

Hi podem afegir un xic de llet o crema de llet o patata cuita, per si cal ajustar la textura.

#### Preparació amb robot de cuina

Posem en el got del robot l'oli i els alls i programem 6 minuts a temperatura varoma, velocitat 3,5. Afegim el bacallà i programem 1' a temperatura varoma, velocitat 4. Barregem a velocitat 6 fins que la brandada quedi homogènia.

Un cop la brandada feta, la deixem refredar abans de menjar-la. La que no ens mengem la guardem en un tupper a la nevera per un altre dia.

Ens la podem menjar amb torradetes o bastonets de pa integrals, o amb pastanaga (pelada i tallada a bastonets) o amb crackers que podem fer a casa.

#### Per dessalar el bacallà esqueixat

El posem en remull i cada 8 hores li canviem l'aigua, 3 cops (en total el tenim en remull 24 hores).

Comproveu que està al punt de sal que us agrada i ja el podeu escorrer i aixugar per fer la brandada.

### Crackers de cigró

#### Ingredients

120 g de farina de cigró  
Sal  
Espècies al gust: sèsam, cúrcuma, pebre negre,...  
15 ml d'oli d'oliva verge extra  
70 ml d'aigua  
Oli d'oliva per pinzellar

#### Preparació

Barregem la farina amb la sal i les espècies, l'oli i l'aigua fins tenir una massa homogènia i suau.

Deixem reposar a la nevera un quart d'hora i mentrestant preescalfem el forn a 180°C.

Estirem la massa i la tallem a rectangles o quadradets, la pinzellem amb oli i ho coem al forn uns 10 minuts.

Aquesta recepta és de l'Ada Parellada.