

RECEPTES

BUNYOLS DE CARABASSA I MONIATO. Ingredients:

- 500 g de carabassa.
- 500 g de farina.
- 30 g de llevat.
- 300 g de moniato.
- 2 ous.
- 1 llima.
- Canella en pols.

CONFITÀ DE MONIATO. Ingredients:

- 400 g de moniato torrat o bullit i pelat.
- 300 g de sucre.
- La pell d'una llima ratllada.
- 1 branca de canella.

PASTISSETS DE MONIATO: Ingredients de la massa o pasta:

- 75 ml de licor.
- 75 ml d'oli d'oliva.
- 250 g de farina.
- Canella en pols.

COCA AMB PANSES. Ingredients:

- 200 g de mantega.
- 200 g de sucre.
- 3 ous.
- Un pessic de sal.
- 200 g de farina.
- 100 g de panses.

COCA AMB PEBRERA, TOMACA I EMBOTIT. Ingredients:

- 125 g d'oli d'oliva.
- 2 pessics de sal.
- 300 g de farina.
- 4 pebreres roges.
- 500 g de tomaca a trossos.

SALMORRA DE TOMACA VERDA, PENCA I PEBRERA VERDA. Ingredients:

- 250 g de tomaques verdes xicotetes.
- 250 g de penques.
- 250 g de pebreres verdes.
- En un recipient amb aigua, posar un ou i sal fins que l'ou sure.
- Abans de posar el vinagre, s'ha de traure l'ou del recipient.
- Per cada part d'aigua, tres parts de vinagre.
- Fulles i branques xicotetes de llimera o llimoner.
- Trossos de llimes.

MELMELADA DE TOMACA. Ingredients:

- 500 g de tomaques madures a trossos.
- 225 g de sucre.
- Suc de mitja llima.
- Canella de branca.
- Coure tota la barreja durant 45 minuts.
- Quan es refrede, posar-ho en pots de vidre i al bany maria.