

CASSOLA DE SANT BLAI

El plat més típic de Torrent



LA FESTA DE SANT BLAI

El tres de febrer es commemora a Torrent la festa de Sant Blai. És invocat per llauradors i ramaders, a més de ser el sant que cura les malalties de la gola. La festa comença de bon matí al carrer de l'Ermita. Durant la missa de Sant Blai es beneeix el clàssic gaiato, un pa fet amb pasta de farina i llavorettes, trenat i amb forma de bastço encorbat en la part superior. Té un sabor molt especial i a tots agrada, especialment al mes menuts. En la processó, curiosament, només participen xiquets i la Confraria de Sant Blai, que a Torrent té més d'un segle d'existència. Durant tot el dia, l'església és oberta perquè passen els fidels a untar-se la gola amb oli. Cal fer-se el senyal de la creu sobre la pell per a ser alliberats dels mals de la gola. Al llarg del carrer d'Ermita fins a la plaça del Bisbe Benlloch, l'ambient és de festa major.

La recepta de la

CASSOLA **DE SANT** **BLAI**

Ingredients per a 6 persones



PILOTA DOLÇA

Un pessic de canella
1/2 llima ratllada
Dos culleradetes de sucre
250 g d'ametla mòlta
Dos rovells d'ou
150 g de sagí (mantega de porc)

Mesclem ben mesclats en un bol els dos rovells, mitja culleradeta de canella en pols i una o dos culleradetes de sucre, l'ametla mòlta, el sagí i la llima.

Ho pastem i xafem.

Ho apartem.



PILOTA SALADA

350 g de carn picada de magre i vedella

250 g de pa ratllat

Espècies al gust
(pebre blanc, canella...)

Un pessic de sal

Dos rovells d'ou

Ho mesquem tot i ho pastem.

Ho apartem.



OLLA



300 g de garreta de vedella
100 g de cansalada
2 tires de costelles magres de porc
250 g d'espalla de corder
Ossos: garró, corbet, genoll
i moll de l'os de vedella.
3 botifarres
3 blanquets
2 buloquets
Verdures: un nap, una xirivia, una
carlota, un cardet i si es vol, bajoqueta
250 g de cigrons.





PREPARACIÓ

El dia anterior posem els cigrons a remulla amb un grapatet de sal.

Posem al foc tots els ingredients de l'olla, llevat de la botifarra i els cigrons, durant una hora i mitja per a fer el caldo. Quan l'aigua comença a bullir, hi afegim els cigrons i les pilotes salades que prèviament hem arrebossat amb la clara de l'ou perquè no es desfacen.

Temps: 1 hora en l'olla exprés
i 2 hores en olla normal.

Quan ja s'ha cuit el caldo, l'aboquem en una cassola de fang i hi posem un got d'arròs per dos de caldo (per a sis persones, en caldran tres d'arròs i sis de caldo).

Adornem la cassola amb els cigrons, la costella, la vedella, la pilota salada a trossets i hi afegim llevat de la verdura, tot, la botifarra i també la pilota dolça. Hi posem sal al gust.

Ho posem al forn de casa durant 45 minuts a 250° o d'acord amb la tradició, ho portem a coure al forn més pròxim (una hora).









AJUNTAMENT D TORRENT

www.torrent.es