

Una recepta de panades

Estris:

- Aprimador
- Bols per els farciments
- Ribell per a la pasta
- Llaunes
- Paper sulfuritzat

Ingredients per a la pasta:

- 200 gr. de saïm.
- 2 vermells d'ou.
- Un tassó petit d'oli
- Un tassó petit de taronja
- Un tassó petit d'aigua
- Un poc de bicarbonat
- Un poc de sal
- La farina fluixa que es begui (més o manco 1 kg).

Elaboració:

Es fon el saïm i quan està ja quasi fus s'acaba de fondre fora del foc. Es posa dins el ribellet i s'hi posen tots els altres ingredients excepte la farina , que es va incorporant a poc a poc fins que la pasta estigui bé. No s'ha de pastar amb els punys . No vol ser molt pastada . Una vegada feta s'ha de deixar reposar. Després es preparen els farciments , un bol en carn a la qui haurem posat sal i pebre bo i una altre amb pèsols i grells (cebes tendres) amb les coes i tot , també trempades amb sal i pebre bo. Es fa una bolla per a fer la panada damunt el paper sulfuritzat , s'endinsa el dit gros i es fa rodar a fi de fer com una canastreta . Es posa un pessic de saïm i un pessic de sobrassada i es posa la carn (mè , conill , porc , cabrit....) i després es posa pèsols o no i a damunt tornam a posar un pessic de sobrassada i un pessic de saïm . S'agafa pasta i es fa una bolla més petita i s'aprima amb l'aprimador per a fer la tapa , es posa al damunt i es tanca fent la mostra . Aquesta serà diferent depenent del farciment. Quan hem omplit una llauna es posa al forn a 180°.

També les podeu congelar crues i quan les vulgueu menjar les descongelau i les coueu , seran com acabades de fer.

Bon Profit