

SALSA GREMOLATA

Nota: Es una salsa per coronar plats de carn (es fa servir en l'ossobuco) i de peix un cop fets.

Not: Es una salsa fresca i aromàtica.

	<u>Ingredients</u>
abundant	julivert
al gust	all
al gust	llimona (la pell retallada) i una mica del suc
al gust	oli d'oliva verge extra
al gust	sal i pebre negre
	OPCIONAL: una mica de pell de taronja ratllada
	OPCIONAL: unes avellanes torrades picades

- Rentar i picar ben fi el julivert.
- Picar ben fi el gra d'all.
- Barrejar-los i afegir pell de llimona ratllada (opcionalment també hi podem posar pell de taronja ratllada).
- Afegim oli d'oliva verge extra.
- Passar el pymer suaument, sense que quedi fi del tot.
- Deixar reposar uns 30 minuts.
- Mentrestant piquem a la mà de morter unes avellanes torrades. Reservar
- Afegim l'avellana picada en el moment de servir el plat per evitar que quedi remollida.
- Es fa servir per coronar plats de carn i de peix posant-la abans de servir el plat (queda molt bé mb els espàrrecs blanc bullits)

SALSA ROMESCO recepta-2 (versió escalibada)

Nota: Es bàsicament una salsa per coure o acompanyar peix

Nota: El romesco es una salsa amb els elements sofregits (no escalibats). No obstant en aquesta versió es fa amb els elements escalibats.

	<u>Ingredients</u>
150 ml	oli
150 grs	tomàquet madur
2 o 3 grans	all
3	nyores o polpa de pebrot “xoricer”
10	ametlles torrades
4 cullerades	vinagre

- Escalibar els tomàquets i els alls
- Obrir les nyores, treure'ls-hi les llavors i posar les nyores en remull durant un mínim de 30 minuts en aigua freda.
- Després passar les nyores remullades per un oli calent, però ja fora del foc.
- Picar a la ma de morter les ametlles torrades, els alls i les nyores.
- Xafar el tomàquet fins a fer-ne un pur-e i aclarir-lo amb el vinagre.
- Ajuntar-ho amb la picada i remenar.
- Passar-ho pel colador xinès.