

COL FARCIDA de BEICON I OUS

	<u>Ingredients</u>
7-8 fulles	col
2	ous sencers
7 talls	beicon
2-3 llesques	pa de pagés tallat a daus petits
2 grans	all - julivert - sal - pebre negre
	julivert
	pebre negre en pols
1	caldo de verdures
	Utensilis necessaris
	bossa de malla de cotó alimentari

Elaboració:

- Separar les fulles de la col procurant que quedin senceres. Rentar-les
- Bullir aigua i escaldar les fulles de col.
- Refredar-les en un bol amb aigua freda. Reservar
- Fregir lleugerament el beicon amb una mica d'oli.
- En un bol posem el pa tallat a daus petits, els ous sencers, la picada d'all i julivert, el beicon passat per la paella i una puna de pebre negre. Barregem bé tots els ingredients i reservar.
- Folrar una escorredora amb la bossa de malla de cotó.
- Col·locar una primera capa de fulles de col envoltant tot el recipient.
- Anar posant 3 o 4 capes més de fulles de col.
- Farcir la col amb barreja del bol, de manera que també arribi a dalt quan tanquem la bossa.
- Estirar les vores de la bossa cap amunt i fer que la bossa vagi conformant una pilota rodona.
- Agafant la bossa des de dalt la fer girar per comprimir la col. Quan la tinguem comprimida hi fem una lligada fent una baga perquè sigui fàcil de deslligar un cop cuita. Si no haurem de talla la bossa.
- Posar a bullir el caldo de verdures en una olla més estreta que ample perquè tota la col ens quedi coberta de caldo.
- Introduir la bossa amb la col farcida dins de l'olla.
- Tapar la cassola amb un paper d'alumini adaptat a les vores i al damunt la tapadora de la cassola.
- Coure-la durant uns 20 minuts.
- Retirar la bossa i presentar la col sencera a taula. La tallem a la vista dels comensals.

Nota: El caldo el podem servir com un consomé o el reutilitzem tornant-lo a bullir amb pasta de sopa.