

ALMÀSSERA DE MILLENA

Minxos

Travadell

Tradicionalment la Pericana ha sigut el plat oficial de fer el tast de l'oli novell.



Recepta del Bar restaurant "La Peña de l'Àguila"

Penàguila



El Minxo es una coqueta de farina de panís o dacsa que arreu de les nostres comerques s'elabora a l'hivern i conta amb múltiples versions i que normalment la variació es en el farcit si es

tapat a modo de cocotet o l'acompanyament per damunt si es obert , però la pasta base sempre sol ser la mateixa amb molt poques variacions en la recepta

Ingredients:

- 2 gots de farina de dacsa o 1 de dacsa i un de blad.
- 1 got d'aigua.
- 1/2 got d'oli d'oliva verge extra.
- 1 pesic de sal.

Acompanyarem el minxo per damunt amb un troç de cansalà o una sardina salà o amb un fregitori de verdures silvêtres com lletsons o conillets en el seu defecte espinacs fregits.

L'elaboració:

Portar a bullir l'aigua i la mitad de l'oli, una vegada està bullint afegir la farina amb cura per evitar que grumetge i mezclar amb una cullera de fusta retirar del foc i afegir la resta d'oli poc a poc fins que quede una pasta fina. Despres deixarem uns minuts de repos i farem boletes amb la pasta per a fer unes coquetes de 3mm d'espessor les quals espolvorejarem amb farina i decorarem amb la sardina, cansalada o embotit en el nostre cas



Es recomana visitar L'Almàssera per adquirir oli verge i ecològic en la seua màxima qualitat.

