

ALMÀSSERA DE MILLENA

Pericana

Travadell

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



La Pericana al igual que quasi tots els plats tradicionals de les nostres terres, tenen tantes versions com pòbles ha ha al País valencià, però no obstant totes elles tenen en comú 4

ingredients bàsics, en este cas posarem dos versions de la mateixa Pericana i la que's reconeguda com a tal, La pericana seca i la Pericana escaldà.

Ingredients:

- 2 Pebreres d'enrastrar seques per persona.
- 1 Troç de bacallar salat.
- 1Cabeça d'all.
- Oli d'oliva Verge Extra.

Per a la Pericana escaldà ademes un caço d'aigua bullint.

L'elaboració:

Es simple solament hi ha que torrar al foc els tres primers ingredients, trocejar-los i deixar caure un bon xorro d'oli d'oliva, en el cas de l'escaldà solament hi ha que afegir l'aigua bullint abans de tirar l'oli, convertint-se així en un mullatori mes condidor, probablement esta segon versió fora per aprofitar al maxím els recursos en temps de greus carencies



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



Travadell

Almàssera de Millena
Alacant

C/ Sant Roc, 13
Tel: 965511073

www.olitravadell.com
info@olitravadell.com

