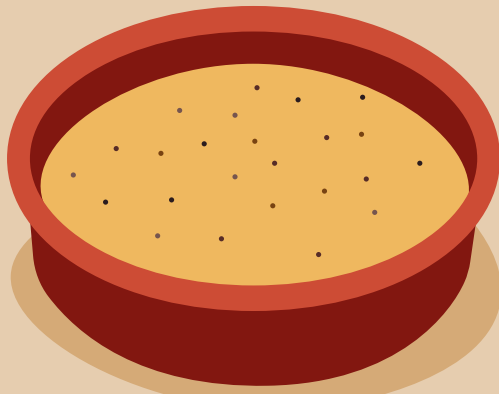


Natilles



CUINA AMB HISTÒRIA

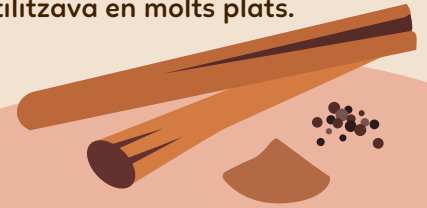
Si t'agraden els dolços gaudiràs d'allò més amb aquesta recepta. Tasta les **natilles** que menjaven a l'època medieval i compara-les amb les d'avui dia. S'assemblen, oi? És hora de posar-se el davantal, arremangar-se les mànigues de la samarreta i embrutar-se les mans!

Ingredients:

Llet, canyella, ous, sal, sucre i farina.



- Sabies que durant l'edat mitjana les espècies eren molt apreciades i es comerciava amb elles com si fossin un producte de luxe?
- La canyella, que procedia de l'Orient, era de les més populars i s'utilitzava en molts plats.



Preparació:

1

Aboca mig litre de llet i una mica de canyella en una cassoleta i posa-la al foc.



2

Afegeix en un bol i dues cullerades de farina, un polsim de sal i quatre rovells d'ou.



3

Remena els ingredients amb un cullerot. Has d'aconseguir una textura de pasta.

4

Aboca la pasta a la llet ben calenta i lliga-ho bé amb el cullerot.



5

Afegeix-hi tres cullerades de sucre i segueix remenant fins que la barreja s'espessi.



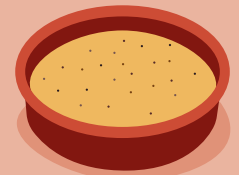
6

Quan la textura sigui prou espessa, aboca la crema en quatre o cinc recipients de vidre o fang.



7

Deixa-ho refredar a temperatura ambient. Després posa les natilles a la nevera.



8

En unes tres hores ja les podràs servir. Si vols, pots afegir una mica de canyella per sobre per decorar.



ÈPOCA MEDIEVAL



@mhistoriacat - #cuinaambhistoria



Museu d'Història
de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura