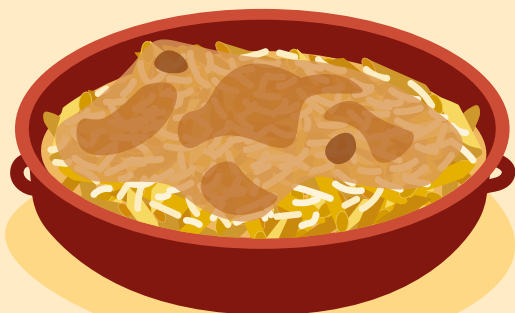


# Macarrons de cardenal



## CUINA AMB HISTÒRIA

Al·lucina amb els **macarrons de cardenal!**, un plat exquisit i fàcil de preparar. Una recepta del segle XIX que farà que et llepis els dits. És hora de posar-se el davantal, arremangar-se les mànigues de la samarreta i embrutar-se les mans!

### Ingredients per a quatre persones:

Macarrons, aigua, sal, formatge parmesà, brou i ous.



- Sabies que aquesta recepta es troba en un llibre conegut popularment com **La cuynera catalana**?
- Aquest llibre es va escriure l'any **1835** i no és, només, un llibre de receptes. També ens explica com ens hem d'asseure a taula i fins i tot com es poden conservar alguns aliments.



### Preparació:

1

Omple una olla amb aigua, afegeix-hi una miqueta de sal i posa-la al foc a bullir.



2

Incorpora-hi 400 g de macarrons i cou-los. Passats uns vuit minuts escorre'ls bé.



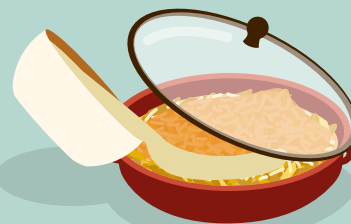
5

Afegeix-hi dos pisos més de macarrons, formatge i rovells d'ou batuts.



6

És hora d'afegir un got de brou d'escudella, tapar la cassola i ficar-la al forn.



3

En una cassola\* aboca-hi una capa de macarrons i afegeix-n'hi una altra de formatge.

7

Quan els macarrons estiguin una mica torradets treu la cassola del forn amb molta cura.

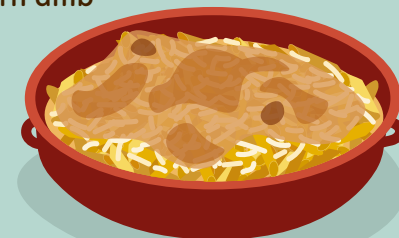
4

En un plat, bat sis rovells d'ou i aboca'n una part sobre els macarrons.



8

I ara gaudeix d'un plat original que és boníssim!



\* Assegura't que la cassola es pugui introduir al forn.



ÈPOCA CONTEMPORÀNIA



@mhistoriacat - #cuinaambhistoria

Museu d'Història de Catalunya

Generalitat de Catalunya Departament de Cultura