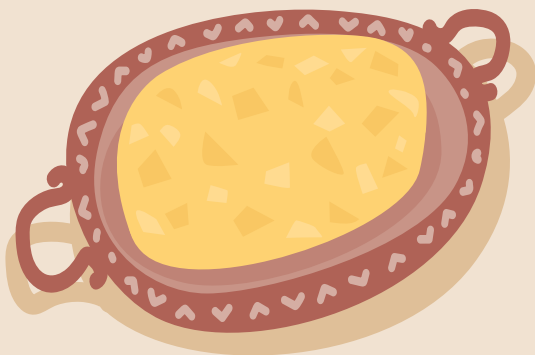


TRUITA DE PATATES SENSE OU



CUINA AMB HISTÒRIA

T'imagines una **truita sense ous**? Doncs existeix i està boníssima! T'expliquem, pas a pas, com fer-la. És hora de posar-se el davantal, arremangar-se les mànigues de la samarreta i embrutar-se les mans!

Ingredients:

Patates, ceba, farina, bicarbonat, aigua, oli, pebre i sal.



- Sabies que durant la **Guerra Civil (1936-1939)** els ous, i altres aliments, escassejaven?

Per aquesta raó es van haver d'inventar receptes tan enginyoses com aquesta.



Preparació:

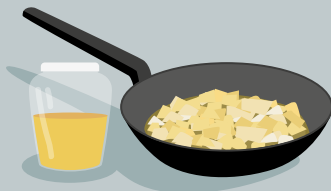
1

Pela tres patates i talla-les a trossos. Fes el mateix amb una ceba.



5

Quan les patates i la ceba estiguin toves retira-les del foc. Pots guardar l'oli per una altra recepta.



2

Posa una paella al foc, aboca-hi dos o tres dits d'oli i afegeix-hi les patates i la ceba. Fregeix-les.



6

Torna a remenar la pasta de farina i barreja-la amb les patates i la ceba en un bol.



3

Mentrestant, en un bol, barreja quatre cullerades soperes de farina de blat, vuit d'aigua, una culleradeta de bicarbonat i una mica de pebre blanc.

7

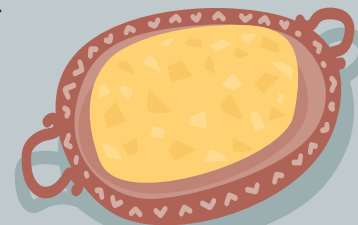
Aboca la massa a la mateixa paella que has fet servir abans i deixa-la coure a foc lent. Dona-li la volta perquè s'acabi de fer per les dues bandes.

4

Remena fins que la barreja no tingui grumolls. Si és molt espessa, pots afegir-hi més aigua. Deixa-la reposar deu minuts i torna a remenar.

8

Quina oloreta, oi? Si l'acompanyes amb una amanida tindràs un àpat molt complet. Bon profit!



ÈPOCA CONTEMPORÀNIA



@mhistoriacat - #cuinaambhistoria

 **Museu d'Història de Catalunya**



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura