

FIRA DEL PATACO. ALFORJA

Fira gastronòmica, Entitats, Artesania i Productes locals

El Pataco a Alforja

El Pataco ha derivat en cada població tant de nom com de maneres de fer i d'ingredients, a Reus i posen caragols, a altres poblacions pebrot, safrà... a Alforja en l'actualitat l'element estrella a part del ganyim, és el carbassó. Conservem la recepta gràcies a la tradició passada de mares a filles, aquestes filles que ara són a l'Associació de Dones d'Alforja i que són les expertes en aquest plat i cada any ens regalen el seu saber en un dinar popular.

Quantitat recomanada per a 4 persones:

400gr. De ganyims de tonyina
1 Kg de patates
1/2 Kg de carbassó
Una ceba gran
Dues tomaques madures, pelades i triturades
Pebre roig i pebre negre
Oli d'oliva
1/2 cabeça d'all
Sal
Julivert
Opcional: 1 copeta de vi ranci
Opcional: una picada d'avellanes i ametlles torrades

PROCEDIMENT:

Els ganyims s'han de rentar molt bé, perquè porten molta sal, hi ha qui els posa el dia abans en aigua. Els escorrem bé i els tallem a daus i els passem per la cassola de test, amb una mica d'oli, 5 minuts i els reservem. Al mateix oli i fem un sofregit amb la ceba, els alls i el tomàquets, quan està ben daurat s'hi afegeix el carbassó tallat a daus grossets i després, li donem unes voltes i hi posem aigua calenta fins que quedi tot cobert, posem pebre negre i pebre roig. I quan hagi arrencat el bull hi tirem les patates tallades escantonades i ho deixem coure uns 20 minuts, llavors hi afegim els ganyims que havíem reservat, ho deixem coure 20 minuts més tot junt a foc mitjà. És tasta el punt de sal, doncs és possible que amb la que porten els ganyims sigui suficient. OPCIONAL: Una copeta de vi ranci que donarà un toc elegant al plat, la podem incorporar just abans de posar-hi l'aigua calenta. Si volem que el plat quedi més ben condimentat podem afegir 10 minuts abans de treure'l del foc, una picada d'avellanes i ametlles torrades amb una mica de julivert.

Recepte de l'Associació de Dones D'Alforja



Ajuntament d'Alforja
Plaça Mercadal, 13
43365 Alforja
Tel. 977 816 008



COMISSIÓ
FIRA DEL PATACO

ADDA
ASSOCIACIÓ DE DONES DE ALFORJA