



PA AMB OLI BO (Tomeu Arbona)
(del receptari de Fra Jaume Martí)

Torrarem un llonguet o unes llesques de pa moreno i una vegada torrat hi fregarem un all cru, a continuació ho empolsarem de pebre bord de tap de cortí i d'un poquet de pebre bo. Sal marina gruixada en escames i oli d'oliva verjo.

“PORCELLETES” DEL CONVENT DE SANTA TERESA DE PALMA (Tomeu Arbona)

Ingredients (4 persones): 8 calamars petits de potera, 3 cebes, 1 tomàtiga, una coqueta de patata o una llesca de bescuit o coca dolça, una tassetta de llet tèbia, 3 pomes madures, pinyons, panses, dos ous bullits, un ou cru, uns brots de fonoll, una copeta d'anís, un tassó de vi de missa, una pessigada de canyella, una pessigada de pebre negre, pebre bord, sal, oli d'oliva, i ametlles torrades picades en el morter

Elaboració:

A dins d'un ribellet desfarem la coca i la banyarem amb la llet tèbia. Tallarem una de les pomes a bocins molt petits. Picarem les potetes dels calamars i les aletes, Afegirem tot aixó en el ribell juntament amb els pinyons, les panses, els ous bullits, l'ou cru, el juvert. Ho tremparem amb les espècies i la sal i omplirem els calamars amb aquesta mescla. Els cosirem o tancarem amb un escuradents i els reservarem.

Sofregirem les cebes tallades molt petites i quan tinguin un color ben daurat hi afegirem la tomàtiga ratllada. Quan la salsa s'haurà confitat hi afegirem la copa d'anís i el tassó de vi de missa. Quan arribi a bullir hi col·locarem els calamarsets farcits i ho deixarem bullir dolçament llevant força a la flama. Afegirem un poc de pebre bord i canyella i pebre negre