

Preparem el Nadal al voltant de la taula

En una celebració en què hom intenta d'oblidar els odís i els rancors, en que tots ens sentim bondadosos i germans de tothom i ens desitgem unes felices Pasquès, la tranquil·litat és patent, i, per tant, l'estomac sembla estar més predisposat als menjars, que segurament han estat cuinats amb més cura i il·lusió que no altres dies.

Per als qui amb amor i il·lusió vulguin cuinar, donem unes receptes d'alguns dels plats que creiem més típics:



Gall dindi

De les moltes maneres com es pot cuinar el gall dindi, hem elegit el gall dindi rostít a la catalana. Una vegada net i buit, i havent-hi deixat la meitat de la pell del coll per tal d'omplir-lo després, s'espolsa de sal i se li tira un xic de vi ranci.

Seguidament, es prepara el farcit: en una paella sobre el foc amb un xic de llard de porc es fregeixen unes quatre unces de pernil a quadrets, cinc salsitxes tallades per la meitat, unes quantes prunes negres (remullades abans), una unça de pinyons, unes quantes orellanes cuites i tallades a trossos, i si es vol també una mica de moniato tallat a quadrets. Es fregeix— tot a foc viu, amb sal, pebre en pols, julivert picat, canyella en pols i una copa de vi ranci. Es deixen passar uns quants minuts, es retira del foc, i es deixa refredar. També hi podem afegir unes quantes castanyes cuites i pelades i trossets de tòfona.

Després farcirem el gall amb tot aquest preparatiu i cosirem l'obertura. La part del coll i del pit s'omple també abundantment. Tot seguit, cosirem el gall dindi amb una agulla llarga, per tal que no surti el farcit en rostir-se.

Cal posar-lo a rostir en una casola fonda, amb sal i llard de porc, un xic de canyella, orenga i llorer; a mida que es va rostint es remulla amb vi ranci o blanc i una mica d'aigua, de manera que es formarà un excel·lent suc.

Serveix tallat a trossos, posat a la plata, i el farcit, col·locat al centre d'aquesta, es remulla amb el seu suc, passat per un colador fi i desengreix. Com a acompanyament es pot servir una amanida.