

BATPOT (PA FARCIT per 24 peces)

Ingredients per la massa:

- . 1/2kg de farina . 1/2kg de sèmola fina de blat de moro
- . 50g de llevat de pastilla . 2 vasos d'aigua tèbia
- . sal i una cullerada de sucre

Preparació de la massa:

. Desfer el llevat amb l'aigua tèbia i barrejar-ho amb tots els altres ingredients.

. Amassar bé i, si fa falta posar-hi una mica més d'aigua. Ha de quedar una massa tova. Continuarem amassant-la estirant i plegant fins que se senti com peta.

El farcit

Ingredients:

- . 1 ceba un pot d'olives farcides.
- . 1 carbassó . 1 pebrot vermell
- . 1 porro . 200g de xampinyons
- . 1 pebrot verd . 1 paquet de mozzarella ratllada
- . 3 alls . una llauna de 200g de tonyina
- . 2 cullerots de tomàquet fregit . pebre negre, pebre dolç, colorant, ginebre

Preparació:

. Tallar les verdures a dauets petits i sofregir-les amb oli, fins que estiguin ben cuites.

Afegim el tomàquet.

. Abocar-ho en una safata i posar-hi la tonyina -sense l'oli de la llauna- i la mozzarella.

Finalment:

- Fer boles de la mida d'un panet petit, amb les mans untades amb oli. Després estirem la massa de cada bola fins que quedi rodona, plana i prima.
- Posar a cadascuna una cullerada del farcit. Tancar-les i aplanar-les.
- En una paella, amb unes gotes d'oli, es couen pels dos costats fins que quedin ben daurades.



Recepta elaborada per Ghizlane DAROUICHE ,

SAME (ARRÒS DE GÀMBIA)

Ingredients:

- . 1kg d'arròs
- . 3 alls i julivert . un pebrot vermell
- . un pebrot verd . 1 porro
- . una ceba . 3 pastanagues
- . una albergínia . 1/2 col
- . un pot de tomàquet fregit de 1/2kg . 1,5Kg de bacallà fresc
- . 3l de brou fet amb les espines del bacallà

Preparació:

. Tallar el bacallà i fregir-lo enfarinat. Reservar.

. En el mateix oli, posar el tomàquet fregit, i després les verdures tallades a daus, menys la col i la pastanaga. Ho deixem sofregir bé. Quan estigui gairebé cuit, hi posem les pastanagues senceres i la col tallada en vuit trossos. Ho cobrim amb brou i, quan la col estigui cuita, hi posarem el bacallà fregit. Ho deixem coure 10min. I es reserva, el bacallà, la col i la pastanaga.

. Afegim l'arròs i 2l de brou, sal i pebre. Deixem que vagi coent, tot remenant perquè no s'enganxi, fins que estigui cuit. Ha de quedar sec. Emplatem l'arròs i per sobre posem un tall de bacallà, un tall de pastanaga i un tros de col.



Recepta elaborada per Sadio SAMANJARI,