

Recepta 10

panades

ingredients per la pasta:

un tassó d'oli d'oliva

un tassó de saïm fus

dos tassons d'aigua

1kg de farina de rebosteria

ingredients per el farciment:

350-400g de pèsols

350-400g de carn de xot

100g de xulla de porc

sal, pebre bo, pebre bord coent

Començam les panades preparant primer el farcit. Per això hem de tallar la carn i la xulla a bocins petits; i, dins un bol, mesclar-la i trempar-la amb les espècies. Dins un altre bol, trempam igualment els pèsols. Dins un altre recipient anam mesclant el saïm, (serà més fàcil si l'encalentim una mica), l'oli i l'aigua. Tot seguit, hi anam afegint poc a poc la farina i ho anam pastant. És possible que la pasta quedi apunt per a donar-li forma sense emprar tota la farina o en faci falta una mica més. És el que les padrines diuen "la farina que agafi". Per a cada panada necessitam aproximadament 70g de pasta. D'aquesta, feim una bolla per fer el recipient i una altre més petita per a fer la tapadora. Amb la bolla del recipient, hi donam forma i ho farcim de carn i de pèsols al gust. Després, aplanam la bolla de la tapadora, la situam al damunt i ho tanquem fent-hi el pessig que més ens agradi. Les panades fetes, les situam a una palangana amb un paper de forn enmig i ho podem coure uns 50-60min a 190° depenent del forn.