



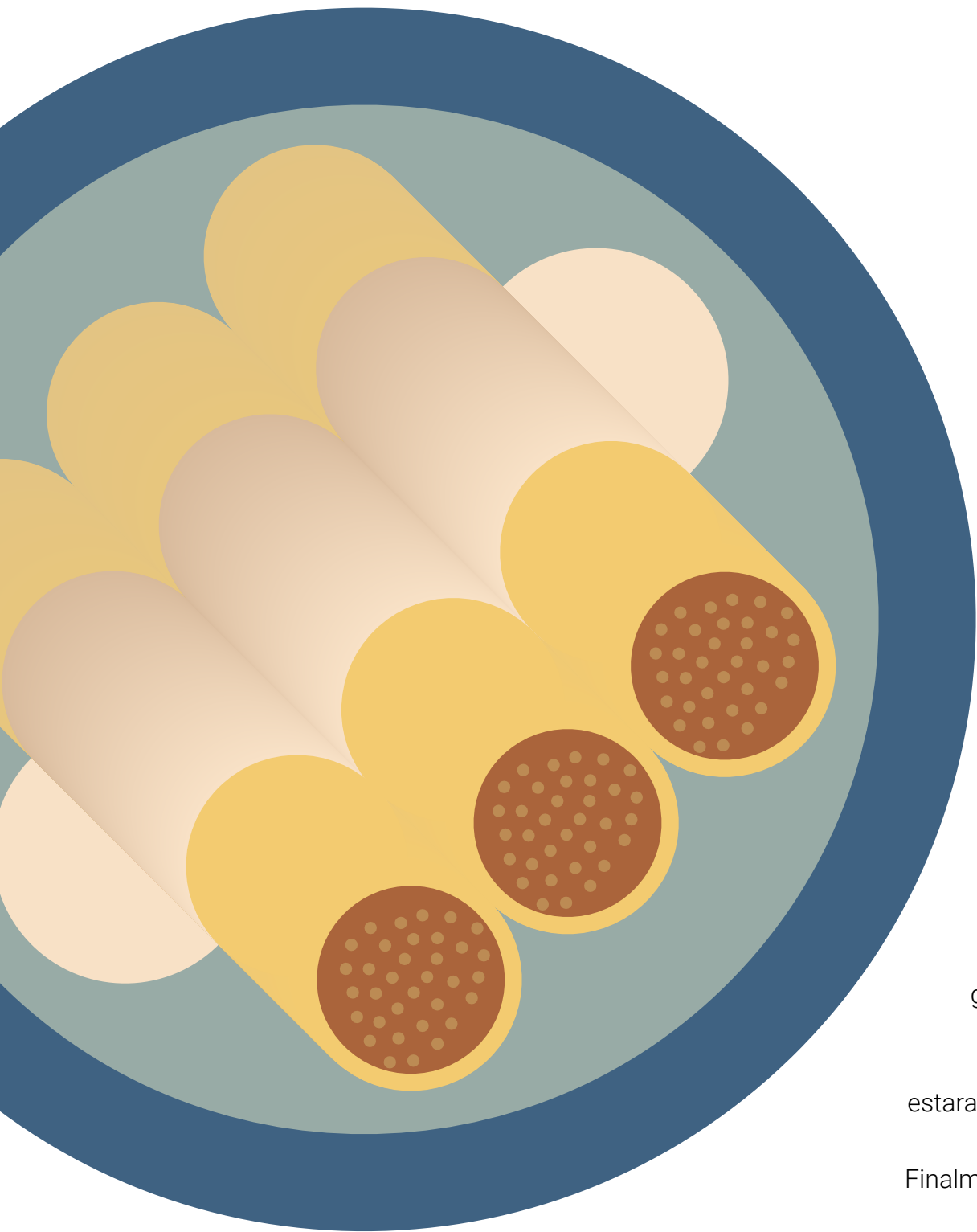
ALDAIA CUINA

CALENDARI 2023



AJUNTAMENT
D'ALDAIA





CANELONS

INGREDIENTS (4 racions)

500 g de carn i cigrons de fer putxero
1 llanda de conserva de paté o foie
18 plaques de pasta de canelons
Formatge ratllat

PER A LA BEIXAMEL:

1 ceba
50 g de farina
½ litre de llet
Sal i nou moscada
Dos o tres cullerades d'oli

PREPARACIÓ

Primer, cal ficar a remulla les plaques de pasta dels canelons mentre es preparen la resta d'ingredients o bullir-les segons les instruccions de fabricació de la pasta.

A continuació, piquem tota la carn (en un morter o una picadora), afegim la llanda de paté i mesclm bé tots els ingredients.

Per a preparar la beixamel: en una cassola posem a calfar l'oli per a coure la ceba que prèviament haurem pelat i picat. Deixem la ceba al foc fins que comence a daurar-se i després afegim la farina i hem de coure durant un minut sense parar de remenar.

Després s'hi ha d'anar afegint la llet a poc a poc per fer-la cremosa i que no tinga grumolls. Cap al final de la cocció podem incorporar la sal i un poquet de nou moscada que li donarà bon sabor.

Preparem la safata del forn. Després, agafem les plaques de pasta de canelons que ja estaran blanetes, les omplim amb carn i les disposem de manera ordenada a la safata. Quan estiguen totes col·locades aboquem damunt la beixamel i per últim el formatge ratllat.

Finalment, enforenem 20 minuts aproximadament a una temperatura de 180° sense deixar de vigilar. Quan els canelons tinguem el punt de gratinat desitjat, cal retirar del forn.

GENER

2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

LLONGA O ROTLLET DE SANT BLAI

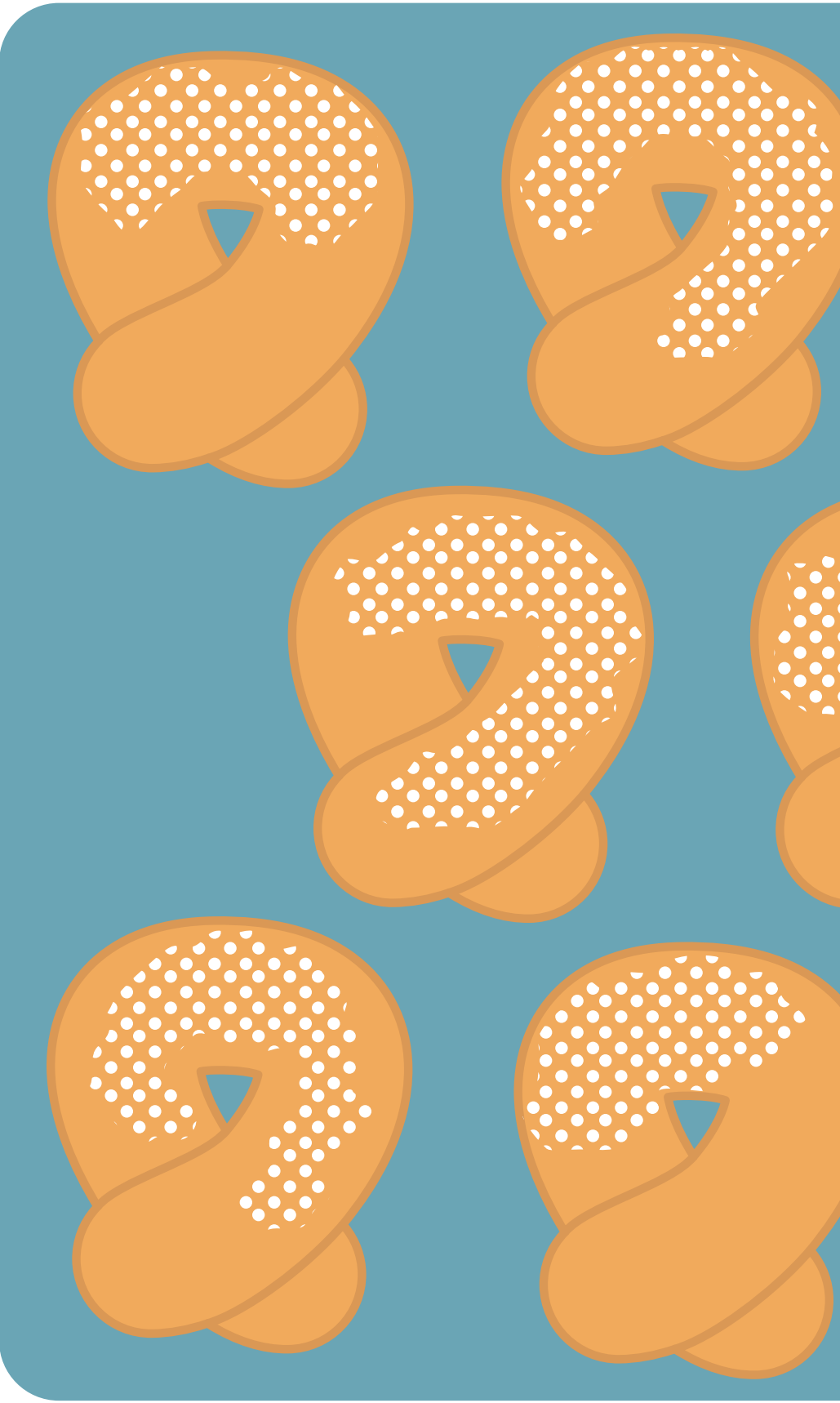
INGREDIENTS (25 rotllets)

250 g de sucre
2 ous
Ratladura de llima
150 ml d'oli
450 g de farina
Paperets de llimonada (2 de cada color)

PREPARACIÓ

Primer, batem els ous amb el sucre, la ratlladura de llima i l'oli. Per altra banda, cal mesclar la farina i els paperets de llimonada i, després, afegim a poc a poc a la part líquida, amassem i mesblem tots els ingredients.

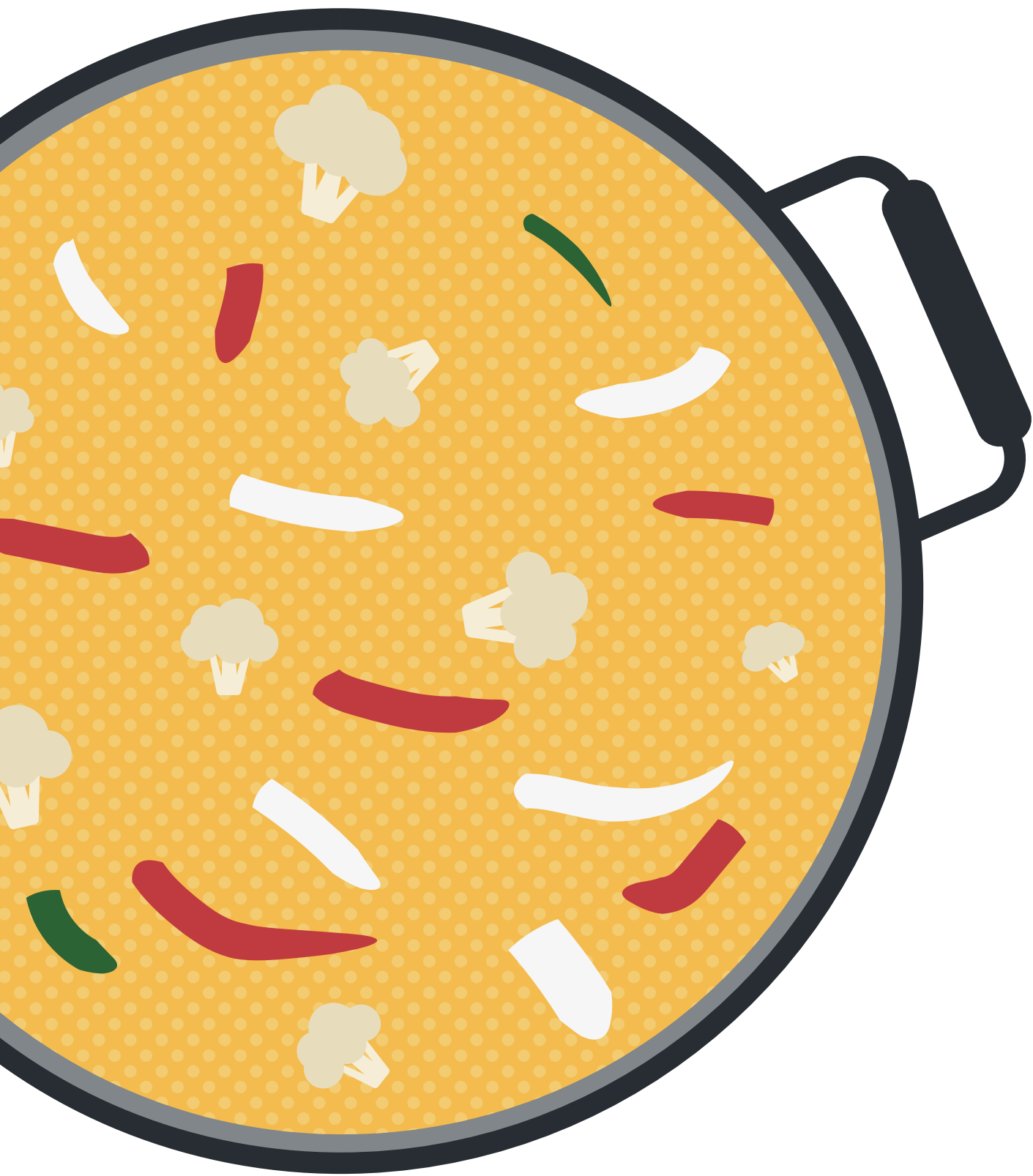
La massa queda molt enganxosa, es recomana manipular-la mullant-se els dits amb aigua. A continuació, preparem la safata del forn amb paper. Cal fer boletes, estirar-les, donar-los una forma allargada i després unim els dos extrems de manera que la rosca quede amb forma de llàgrima. Després, empolvorem amb sucre i posem al forn 10 o 12 minuts a una temperatura de 180°. Finalment, retirar del forn quan els rotllets estiguen daurats.



2023

FEBRER

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					



PAELLA D'ABADEJO I COL

INGREDIENTS

1/2 coliflor
1 pimentó roig
1 pimentó verd
200 g de bacallà salat
1 manoll d'alls tendres
300 g d'arròs
Aigua (el doble que la quantitat d'arròs)
1 tomata madura triturada
4 cullerades d'oli
Safrà, pebre roig i sal

PREPARACIÓ

Primer, cal ficar a remulla el bacallà salat unes hores abans de cuinar per a dessalar-lo.

A continuació, cal fem l'oli en una paella i sofregim totes les verdures (coliflor, pimentons i alls tendres). Quan estiguen fregides, cal afegir la tomata i continuar la cocció uns minuts més. Després, afegim el pebre roig, el bacallà i l'arròs. Hem de remoure-ho tot uns minuts i després abocar l'aigua. Finalment, afegim el safrà i la sal, i deixem coure 15/20 minuts més.

MARÇ

2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

SUQUET DE PEIX

INGREDIENTS (4 racions)

- 4 tallades de rap
- 8 gambons
- 2 calamars a rodanxes
- 100 g de clòtxines sense closca
- Un grapat de gambes pelades (opcional)
- 2 tomates madures triturades
- 1 ceba
- 2 dents d'all
- 4 cullerades d'oli
- Farina
- Sal

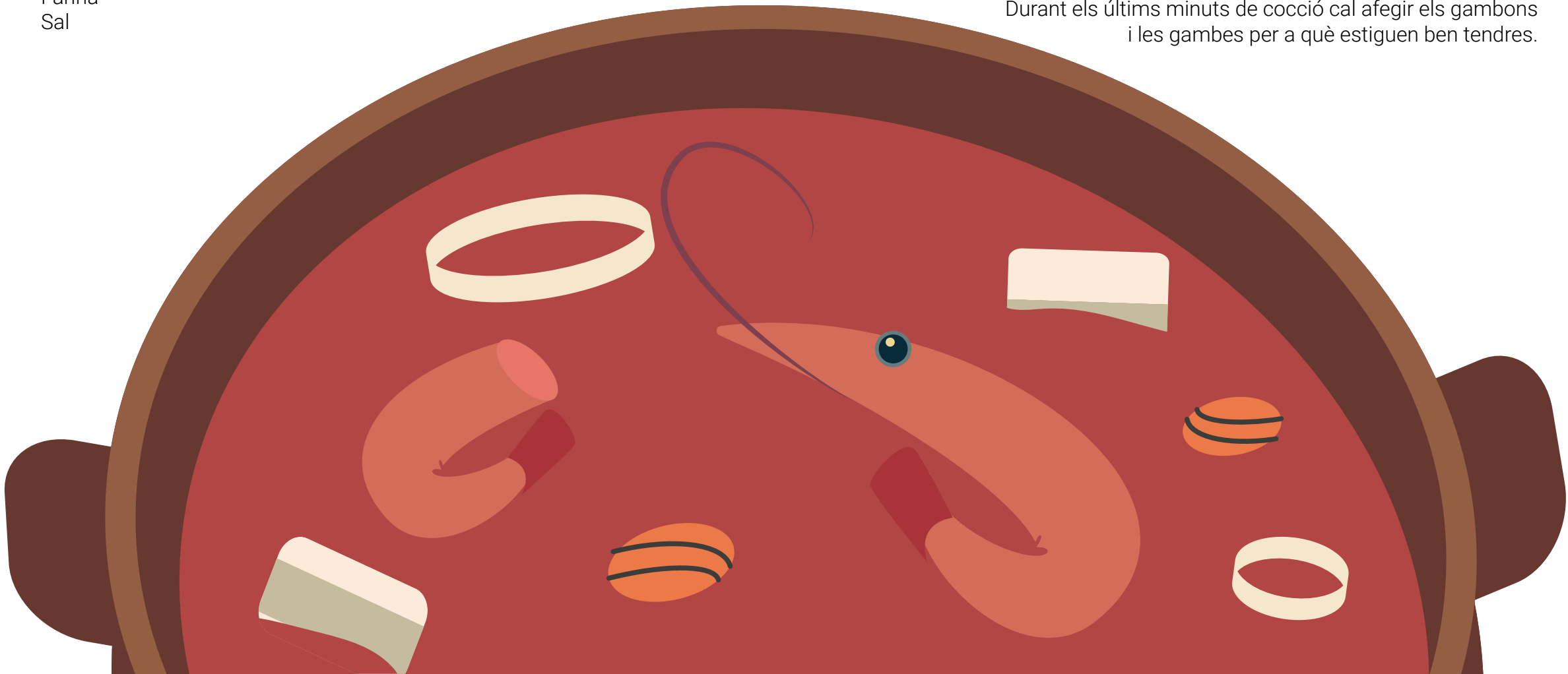
PREPARACIÓ

Fiquem al foc una paella amb l'oli. Sofregim els gambons (i opcionalment les gambes pelades) i després cal retirar-los del foc, reservar-los. Tot seguit enfarinem el rap, el marquem un poc al foc i després cal retirar-lo també.

A continuació, en la paella, que ja tindrà el gustet dels gambons i el rap, sofregim la tomata, la ceba i els alls després de picar-los bé amb la picadora.

Quan les verdures estiguen un minuts al foc, afegim el rap, els calamars, les clòtxines i hem de deixar-ho coure uns 20 minuts més. No cal afegir aigua perquè el peix soltarà el seu suquet.

Durant els últims minuts de cocció cal afegir els gambons i les gambes per a què estiguen ben tendres.



2023

ABRIL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ARROP I TALLAETES

INGREDIENTS

PER A L'ARROP:
2 l de most de raïm blanc

PER A LES TALLAETES:
200 g de calç de bolo
2 l d'aigua
500 g de carabassa

Variants: també es poden fer talletes d'altres fruites com meló, figues, codonys, prunes, etc.

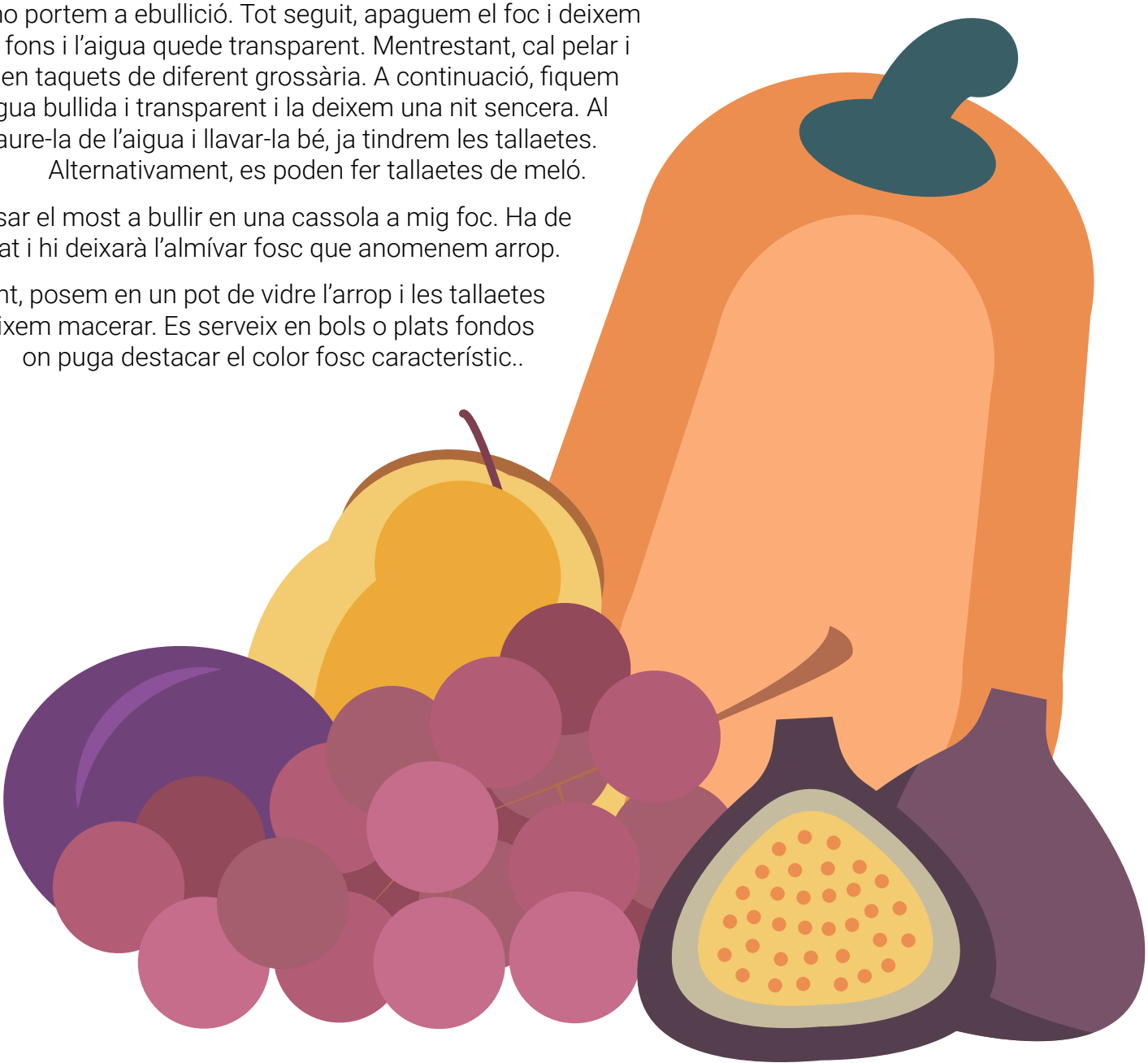


PREPARACIÓ

Primer, preparem la carabassa mesclant en una cassola gran l'aigua i la calç de bolo i ho portem a ebullició. Tot seguit, apaguem el foc i deixem que la calç vagi al fons i l'aigua quedi transparent. Mentrestant, cal pelar i tallar la carabassa en taquets de diferent grossària. A continuació, fem la carabassa en l'aigua bullida i transparent i la deixem una nit sencera. Al matí següent, cal treure-la de l'aigua i llavar-la bé, ja tindrem les talletes. Alternativament, es poden fer talletes de meló.

Per altra banda, hem de posar el most a bullir en una cassola a mig foc. Ha de reduir fins a la meitat i hi deixarà l'almívar fosc que anomenem arrop.

Finalment, posem en un pot de vidre l'arrop i les talletes i ho deixem macerar. Es serveix en bols o plats fondos on pugui destacar el color fosc característic.



MAIG

2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

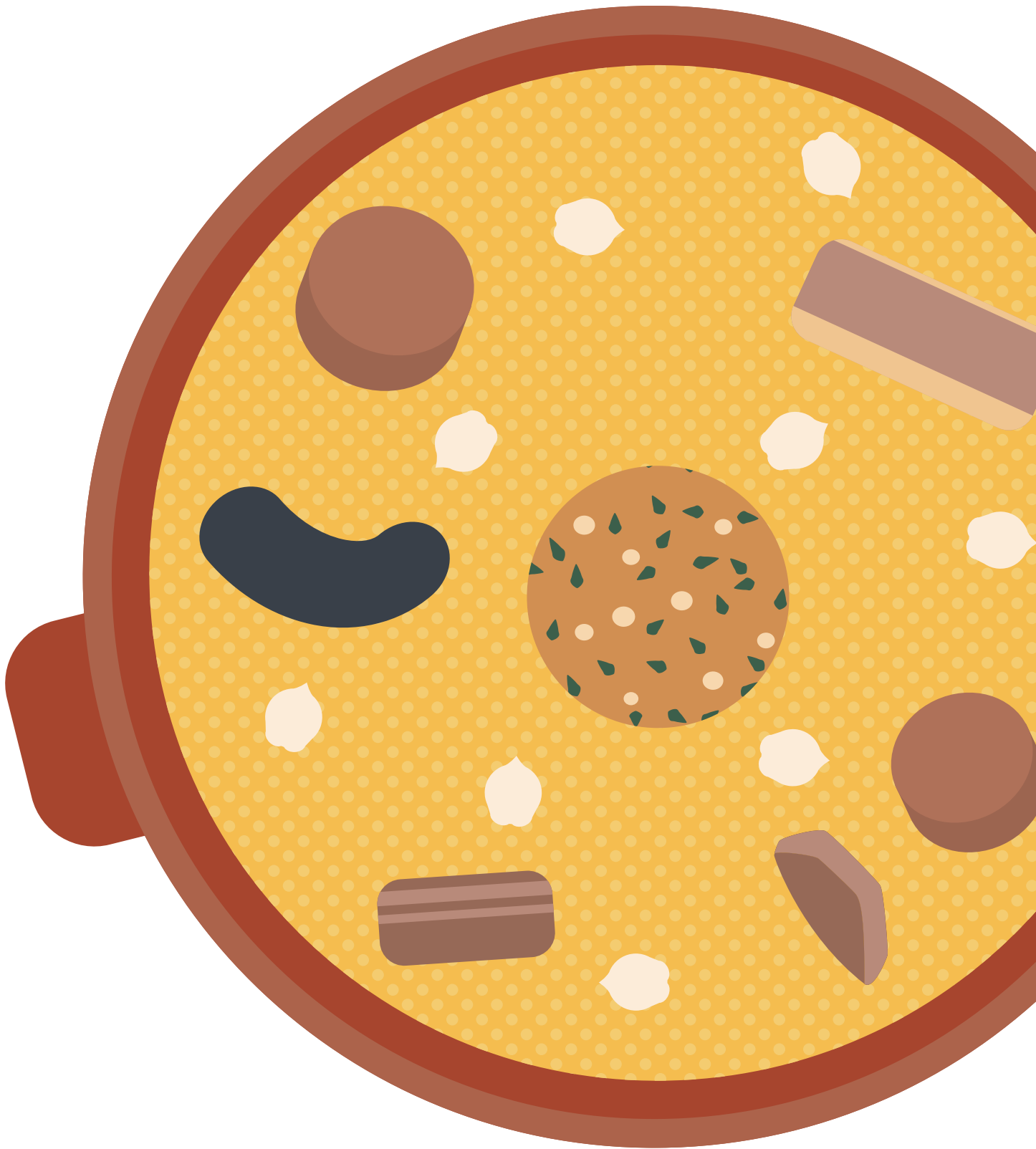
ROSSEJAT

INGREDIENTS (4 racions)

500 g de carn i cigrons de fer putxero
300 g d'arròs
2 cullerades de sagí (mantega de porc)
Brou de putxero (el doble que la quantitat d'arròs)

PREPARACIÓ

Preparem una cassola de fang per al forn. Fiquem l'arròs en la part de baix, després afegim la carn i cigrons del putxero. Després, afegim també unes cullerades de sagí i per últim el brou de putxero (doble de brou que d'arròs).
Finalment enforem aproximadament 1 hora a una temperatura de 180°.



2023

JUNY

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



COQUES SALADES

INGREDIENTS

PER A LA MASSA:
575 g de farina de força
400 g de aigua
10 g de sal
2 g de rent sec o 6 g de rent fresc

PER A L'ACABAT:
Oli
Ingredients salats: embotits,
cansalada, verdures escalivades,
fregits diversos, sardines, etc.

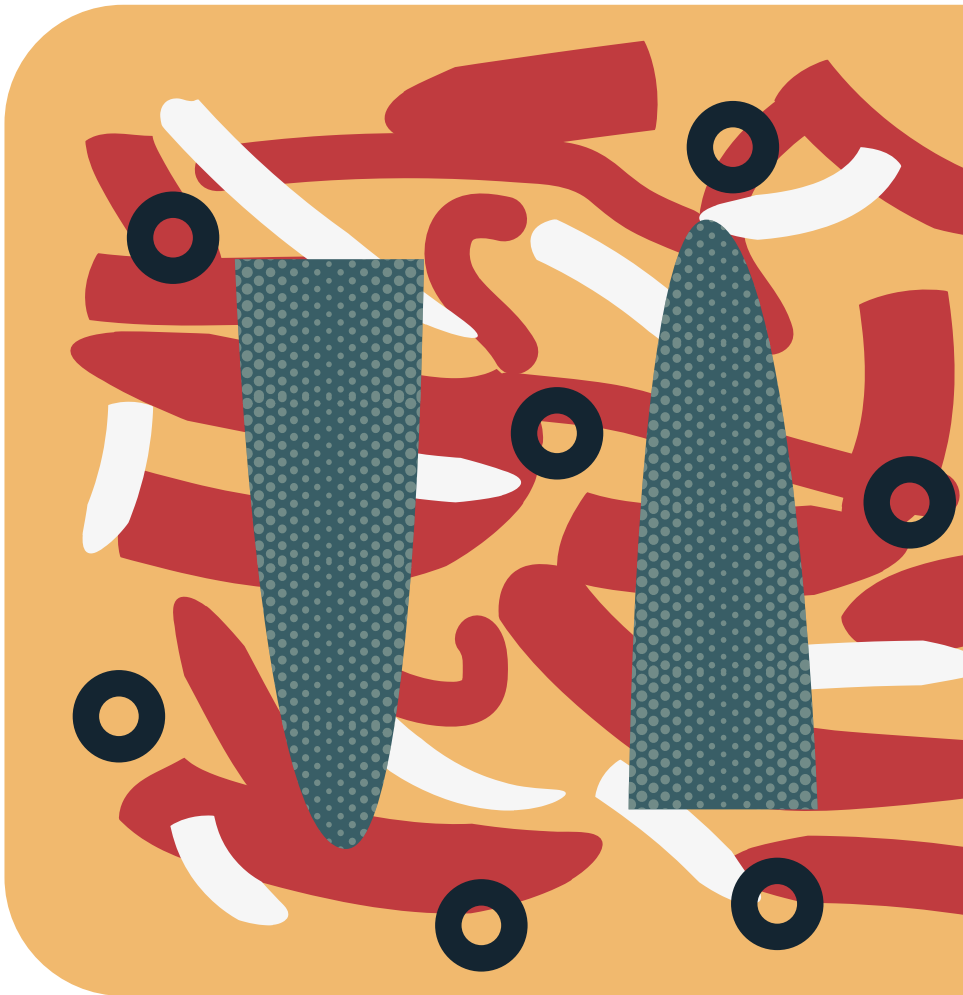
PREPARACIÓ

Fiquem en una safata tots els ingredients de la base i amassem. Quan la massa estiga fina i elàstica cal deixar-la fermentar en un recipient. A continuació, quan haja doblat la seua grandària, cal passar-la al banc de treball que prèviament s'haurà enfarinat i la dividim en tres parts.

A continuació, cal donar-li a cada part una forma allargada de pa i deixar fermentar un parell d'hores més. Després, hem de passar les masses a la safata del forn recoberta de paper i estirar i aplanar per aconseguir una forma plana.

Tot seguit, pintem les masses amb oli d'oliva i ho coronem amb els ingredients salats. Millor no ficar-ne molts per a què la massa puga pujar bé dins del forn.

Finalment deixem reposar 10 minuts més i coquem al forn a 250° fins que la massa estiga cuïta.



JULIOL

2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

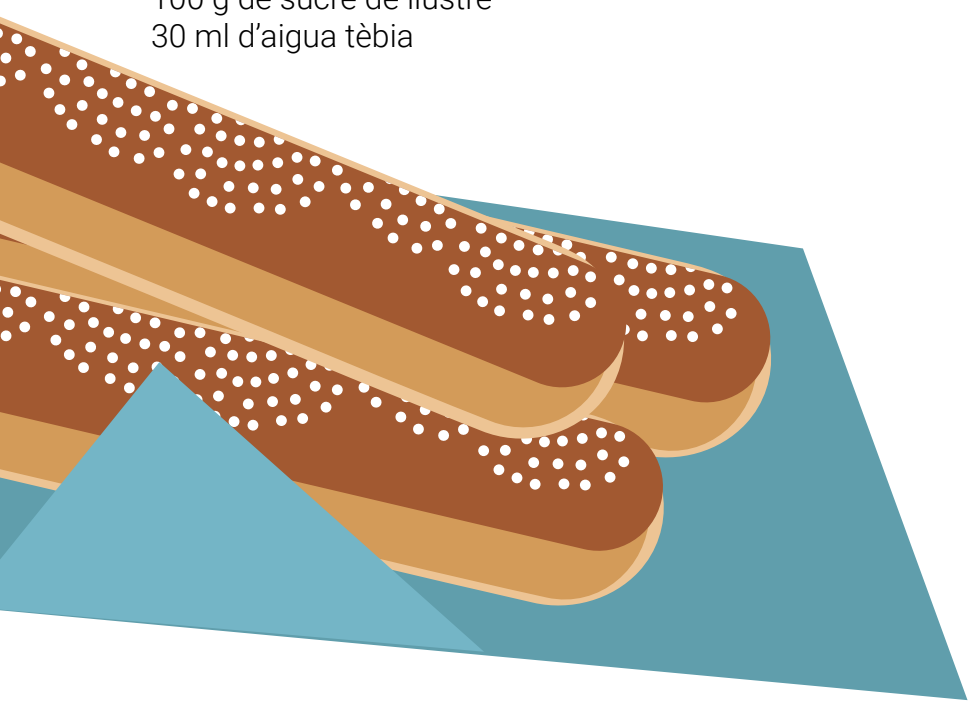
ORXATA I FARTONS

INGREDIENTS

PER A UN LITRE D'ORXATA:
250 g de xufes
1 l d'aigua
125 g de sucre (opcional)

PER ALS FARTONS
600 g de farina de força
100 g de sucre
100 ml d'oli de dacsa
100 ml d'aigua
50 g de rent fresc
2 ous
30 ml de suc de llima
1 culleradeta de sal

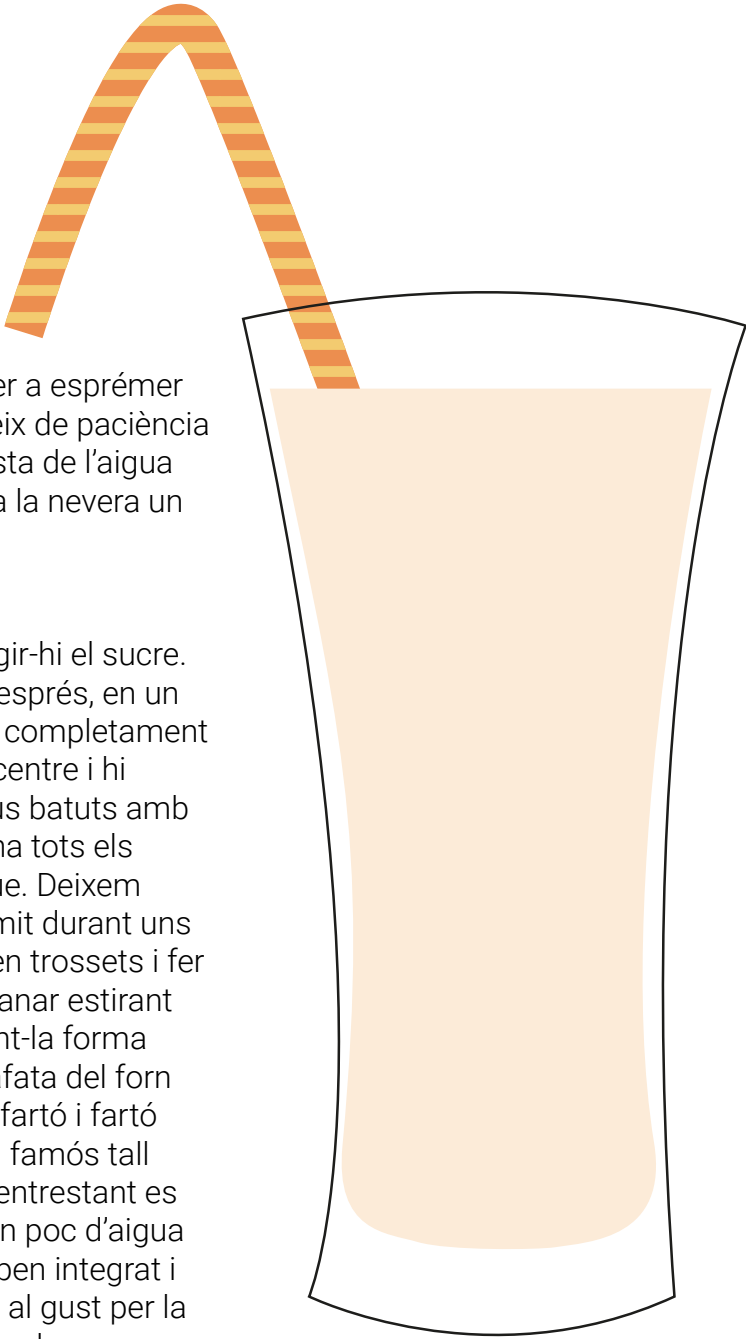
SUCRE SETINAT PER ALS FARTONS:
100 g de sucre de llustre
30 ml d'aigua tèbia



PREPARACIÓ

PER A L'ORXATA:
Posem les xufes en remulla perquè s'hidraten 24 o 48 hores abans i, canviem l'aigua varies vegades per a eliminar les restes de terra que puguem quedar al fruit. Després, cal posar les xufes hidratades en un recipient amb un poc d'aigua i començar a triturar-les a poc a poc amb la batedora. En segon lloc, cal passar-les per un garbell per a retirar les impureses i per a espremer una mica més les xufes. És una labor costosa i requereix de paciència i molta força manual. Finalment, afegim el sucre i la resta de l'aigua al recipient i mesquem enèrgicament. Convé deixar-ho a la nevera un mínim de dues hores per a refrescar.

PER ALS FARTONS:
Primer, batem els ous i, una vegada ben batuts, cal afegir-hi el sucre. En altre recipient, hem de tamisar la farina i reservar. Després, en un got d'aigua tèbia cal desfer el rent fresc fins que quede completament dissolt. Així, tornem a la farina, fem un xicotet volcà al centre i hi afegim l'aigua amb el rent. A continuació, afegim els ous batuts amb el sucre, l'oli i el suc de llima. Cal pastar una bona estona tots els ingredients fins que quede una massa llisa i no s'apegue. Deixem reposar la massa dins d'un bol cobert amb un drap humit durant uns 20 minuts. Passat eixe temps, hem de tallar la massa en trossets i fer boletes xicotetes. Amb l'ajuda d'un corró pastisser, cal anar estirant cada boleta fins aproximadament 20 cm de llarg deixant-la forma rectangular. A continuació, col·loquem la massa a la safata del forn i deixem reposar durant 1 h. Cal deixar poc espai entre fartó i fartó i així quan unflen es quedaran pegats i s'aconseguirà el famós tall lateral. Després enforenem durant 10 minuts a 180°. Mentrestant es pot anar preparant el setinat, que consisteix en calfar un poc d'aigua i afegir poc a poc el sucre de llustre fins que quede tot ben integrat i espès. Finalment, cal traure els fartons del forn, setinar al gust per la superfície superior del fartó i servir amb la orxata ben freda.



2023

AGOST

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

PIMENTÓ FARCIT D'ARRÒS

PREPARACIÓ

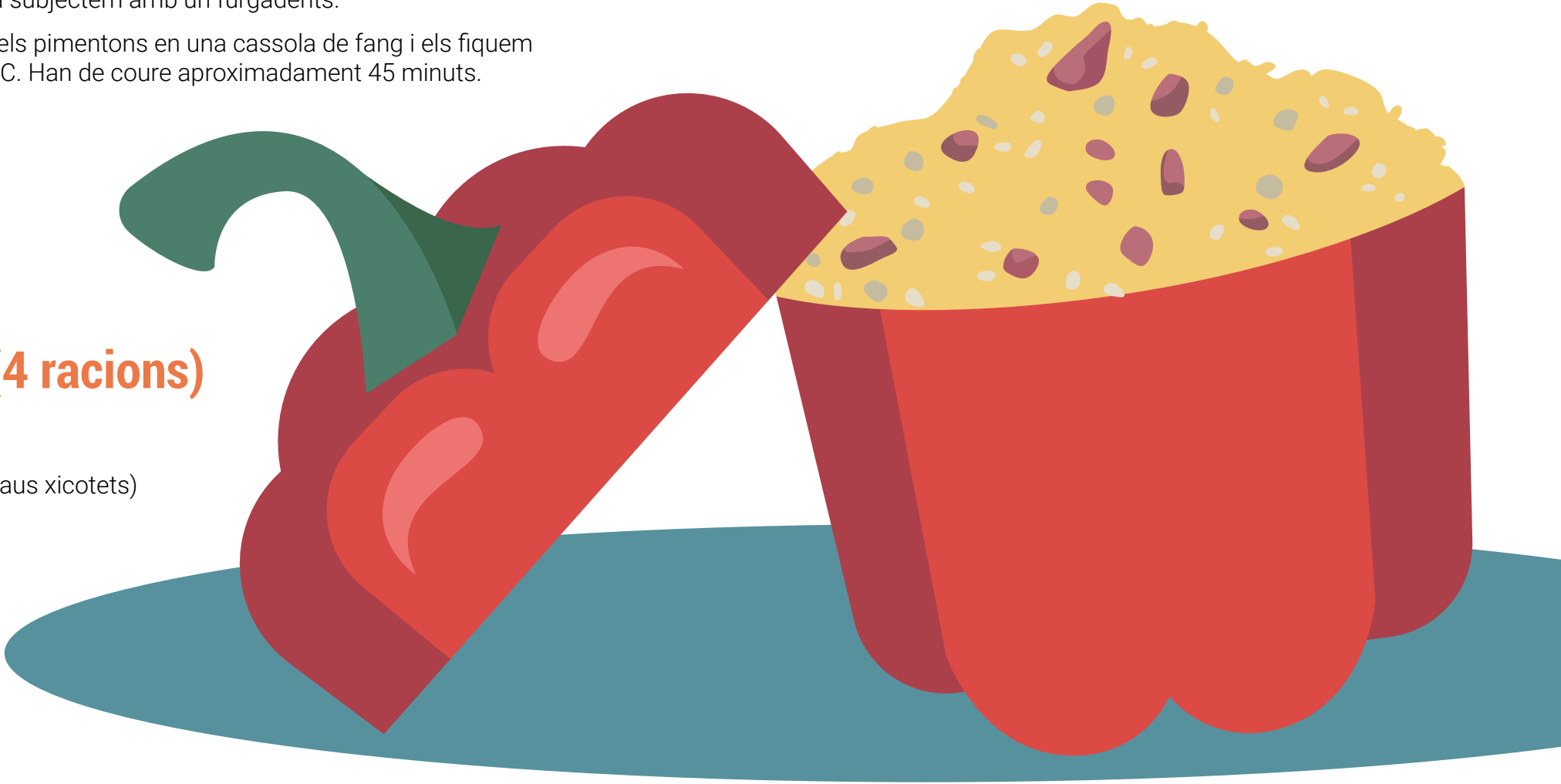
En primer lloc, cal fem l'oli en una paella i fregim la carn picada o a daus xicotets. Quan la carn estiga a mig sofregir hem d'afegir la ceba tallada, els alls picats o a làmines i la tomaca ratllada. Després, quan estiga tot ben sofregit, cal ficar l'arròs i el pebre roig. Mesclem bé tots els ingredients i aparem del foc.

Per altra banda, cal preparar els pimentons rentant-los, tallant-los pel peçó i llevant el cor i les llavors. Després omplim els pimentons amb la resta d'ingredients més o menys fins a la meitat. Una volta farcits, hem de tapar-los amb la coroneta del peçó i la subjectem amb un furgadents.

Finalment, cal col·locar tots els pimentons en una cassola de fang i els fem dins del forn ja calent a 180°C. Han de coure aproximadament 45 minuts.

INGREDIENTS (4 racions)

- 4 pimentons grans
- 400 gr. d'arròs
- 400 gr. de carn picada (o a daus xicotets)
- 1 ceba gran
- 2 tomaques madures
- 6 alls
- Oli; sal i pebre roig.



2023

SETEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



MASSAPÀ DE SANT DONÍS

INGREDIENTS

- 250 gr. d'ametla molta
- 250 gr. de sucre de llustre
- Una ratlladura fina de llima
- 2 clares d'ou
- Color de rebosteria

PREPARACIÓ

Cal mesclar en un bol tots els ingredients i remoure'ls bé fins a obtenir una massa homogènia. Podeu donar-li color amb colorant de rebosteria. La pasta ja està llesta per a modelar qualsevol classe de figuretes, normalment es fan fruites i verdures.

OCTUBRE

2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

GALTES DE PORC

INGREDIENTS

300 g de galtes de porc
1 pimentó roig
1 pimentó verd
1 tomata madura ratllada
1 carlota
1 ceba
Oli, sal, orenga i pebre negre
1 got de vi negre o conyac
1 got d'aigua
Farina

PREPARACIÓ

Primer, marquem en una cassola amb oli les galtes de porc prèviament rentades i enfarinades i després les retirem.

A continuació tallem tota la verdura a trossets i la sofregim en el mateix oli. Quan la verdura estiga cuita, hem d'afegir la tomata ratllada i deixar-la al foc fins que estiga cuita. Després, afegim l'orenga, el pebre negre molt i la sal. Per últim, incorporem les galtes de poc, el got d'aigua i el got de vi negre o conyac. Cal coure-ho tot 2 hores més fins que la carn quede ben tendra.



2023

NOVEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

CORONA

INGREDIENTS

30/40 bescuits tendres de llengua de gat o melindros
400 g d'ametla molta
600 g de sucre
Canyella molta i ratlladura de llima al gust
10 ous

PREPARACIÓ

Primer, preparem un almívar amb un poquet d'aigua calenta i 100 g de sucre.

Després, separem les clares i els rovells dels ous. En un bol cal mesclar els rovells dels ous amb l'ametla, 400 g de sucre, la canyella i la ratlladura de llima, tot formant una pasta semblant a la del massapà.

A continuació, passem lleugerament els bescuits per l'almívar i els col·loquem en la safata de presentació formant un cercle o corona. Els bescuits s'han d'ajuntar per la part més ampla, fent un cercle ample. Tot seguit fem una capa de bescuits i altra de massapà fins acabar tots els ingredients.

Per altra banda, amb les clares dels ous i 100 g de sucre hem de fer una merenga espessa i cobrir tota la corona.

Per últim, deixem reposar unes hores i ja es pot servir.



2023

DESEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2023

GENER

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

FEBRER

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

MARÇ

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAIG

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUNY

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

JULIOL

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AGOST

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SETEMBRE

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVEMBRE

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DESEMBRE

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Este calendari és iniciativa de 3 generacions de dones d'una família aldaiera on la gastronomia tradicional del poble és una realitat diària des de fa més de cinquanta anys.

Pilar Villanueva Llopis (receptes)

Pilar Rodríguez Villanueva (maquetació) pilixip.es

Lidia Rodríguez Piquer (Il·lustracions) lidiarodriguezpiquer.com



Puja la foto del teu plat cuinat a les xarxes socials amb el *hashtag*:

#culturavivaaldaia 



AJUNTAMENT
D'ALDAIA

