



ALDAIA CUINA

CALENDARI 2022



AJUNTAMENT
D'ALDAIA



ARRÒS AMB FESOLS I NAPS

INGREDIENTS (4 racions)

500 g de carn, pot ser porc (peus, morro, costelles), ànec i admet també algun trosset de pit de vedella o corder.

50 g de cansalada

1 Botifarra (opcional)

150 g d'oli

200 g arròs

150 g de fesols secs remullats

1 tomata ratllada

1 nap o nap-i-col

Sal i pebre roig

PREPARACIÓ

Ficar en un perol l'oli i sofregir la carn. Després afegir la tomata ratllada i quan ja estiga tot ben sofregit afegir el pebre roig. A continuació incorporar l'aigua, els fesols, el nap i la cansalada. Afegir també la sal. Deixar bullir tot durant uns minuts i després rectificar d'aigua per a bullir l'arròs, tenint en compte que necessitarà el doble de líquid que de quantitat d'arròs. Finalment, afegir l'arròs i la botifarra, que necessita menys cocció que la resta d'ingredients. És ideal si queda ben lligat, ni caldós ni sec.



GENER

2022

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						



COCA DE LLANDA O "BOBA"

INGREDIENTS

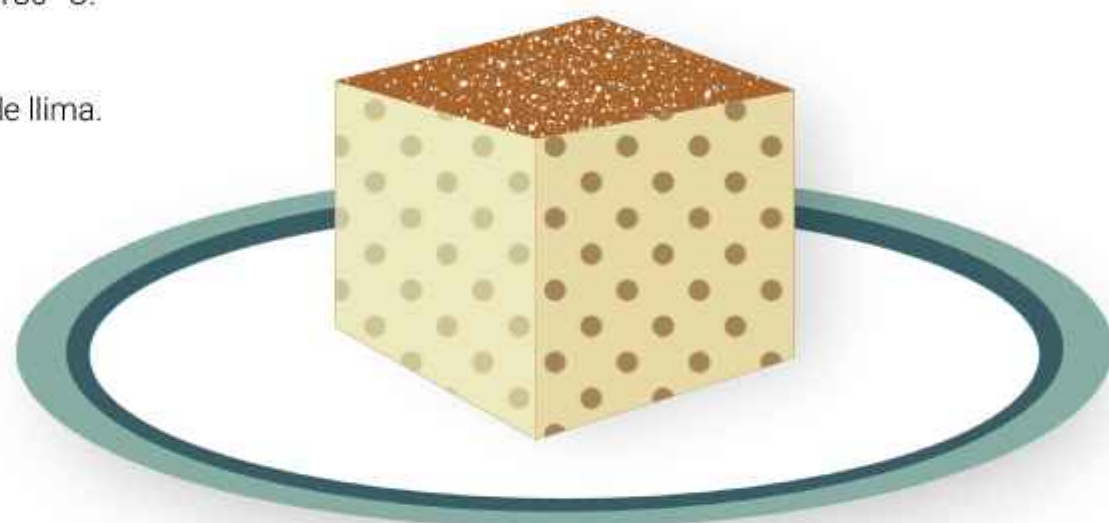
4 ous
500 g de farina
300 g de sucre
280 ml de llet
180 ml d'oli d'oliva suau
Ratlladura de mitja llima
Canyella en pols
Paperets de llimonada (4 de cada color)
2 pomes ratllades (opcional)

PREPARACIÓ

El nom de "Coca de llanda" li ve del recipient on es cou, típica safata metàl·lica amb les vores baixes. Abans de començar a mesclar els aliments, encendre el forn per preescalfar-lo a 180 °C. També preparar la llanda cobrint-la amb paper de forn.

En un recipient batre els ous, després afegir l'oli, la llet, el sucre, la canyella i la ratlladura de llima. Anar incorporant poc a poc la farina i quan estiga tot ben barrejat ficar els contingut dels paperets de llimonada. De forma opcional es pot afegir al final dos pomes ratllades, que fa que la coca estiga més sucosa.

Bolcar la pasta resultant a la llanda i distribuir-la. Empolvorar amb sucre i canyella i ficar la llanda al forn durant 25 minuts. La coca està cuïta quan —en punxar-la amb un pal de fusta o furgadents— ix net. Finalment traure del forn i deixar-la que es refrede.

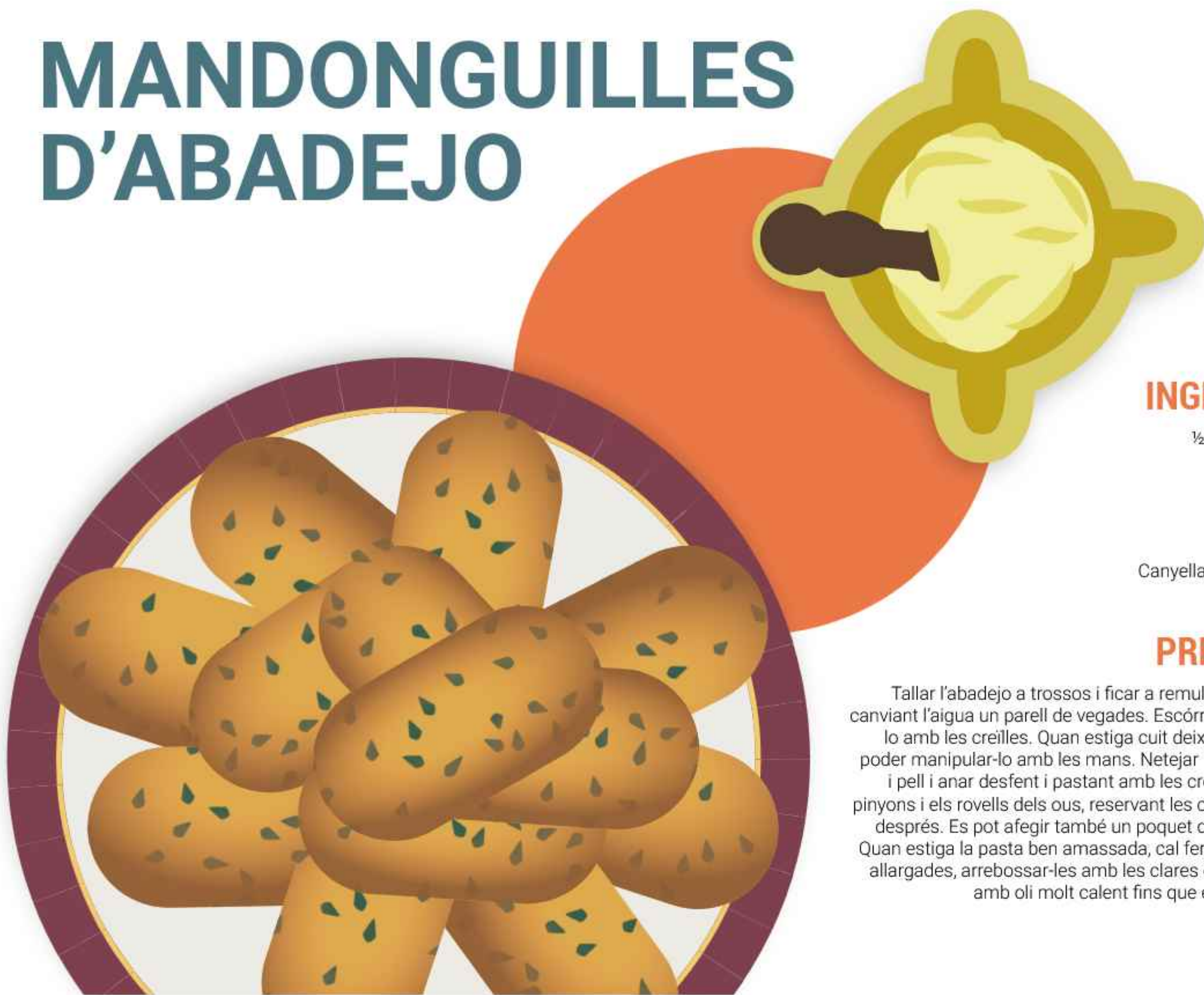


FEBRER

2022

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						

MANDONGUILLES D'ABADEJO



INGREDIENTS

½ kg d'abadejo salat
½ kg de creïlles
2 ous
Pinyons
2 o 3 alls
Julivert
Canyella en pols (opcional)

PREPARACIÓ

Tallar l'abadejo a trossos i ficar a remulla durant 24 hores, canviant l'aigua un parell de vegades. Escórrer l'abadejo i bullir-lo amb les creïlles. Quan estiga cuit deixar-lo refredar per a poder manipular-lo amb les mans. Netejar l'abadejo d'espines i pell i anar desfent i pastant amb les creïlles, el julivert, els pinyons i els rovells dels ous, reservant les clares per a utilitzar després. Es pot afegir també un poquet de canyella en pols. Quan estiga la pasta ben amassada, cal fer boletes rodones o allargades, arrebossar-les amb les clares dels ous i fregir-les amb oli molt calent fins que estiguen daurades.

2022

MARÇ

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			

MONA DE PASQUA

PREPARACIÓ

En primer lloc preparar el ferment o massa mare, que cal deixar reposar un mínim de 12 hores. Calfar un poquet l'aigua (també es pot fer amb llet) i dissoldre el ferment fresc en ella. Després anar afegint la farina i amassant fins obtenir una boleta homogènia i no enganxosa. Ficar-la en un bol tapat amb un drap o film transparent i deixar reposar en un lloc càlid.

Passat el temps de ferment continuar amb el procés. Primer desfer el llevat fresc de la mona en la farina, intentant que quede ben integrada. Després afegir la massa mare feta el dia anterior. Mesclarem també els ous batuts, l'oli d'oliva (o mantega), el sucre, la ratlladura de llima i taronja i l'aigua de flor del taronger. Una volta tots els ingredients ben amassats, deixar reposar la massa una hora.

Quan la pasta haja doblat el volum, ficar-la sobre el marbre (prèviament untat amb oli), bolcar la massa i tallar-la en dos parts. Donar-li la forma triada a cada mona (tortugues, cocodrils, redones, etc) i col·locar-la sobre paper vegetal en la safata del forn. Ficar els ous durs damunt.

Deixar les mones reposar un parell d'hores abans d'enfornar-les.

Quan puge la massa pintar-la amb l'ou batut i després empolsar-la amb sucre o boletes de sucre de colors.

Ficar al forn preescalfat a 180 °C. En un racó, deixar un bol xicotet amb aigua.

Enfornar les mones de vint a vint-i-cinc minuts. Després traure i refredar.

INGREDIENTS (per a dues mones)

PER AL FERMENT:
100 g de farina de força
10 g de llevat fresc
60 ml d'aigua o llet

PER A LA MASSA DE LA MONA:
400 g de farina de força
25 g de llevat fresc
3 ous
140 g de sucre
80 ml d'oli o 75 g de mantega
Mitja llima i mitja taronja ratllades
15 ml d'aigua de flor del taronger
1 ou per a pintar la mona
3 ous durs pintats de colors per decorar la mona



2022

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	



FAVES AMB LLONGANISSA I BOTIFARRA

INGREDIENTS (4 racions)

2 kg de faves amb baina
1 manoll d'all tendres
8 llonganisses amb llavorettes
4 botifarres de ceba
Oli i sal

PREPARACIÓ

Desgranar les faves i pelar i tallar els alls tendres. En una cassola de fang ficar un poquet d'oli i fregir a foc lent les llonganisses i les botifarres. Després reservar-les.

A la mateixa cassola fregir els alls tendres i a continuació tirar les faves desgranades.

Deixar coure les faves a foc mínim amb la cassola tapada perquè vagin soltant suc fins que estiguen ben cuites. Si queden massa seques es pot afegir un poquet d'aigua en qualsevol punt del procés de cocció. Afegir també la sal.

Incorporar les llonganisses i botifarres i deixar coure-ho tot uns minuts.

MAIG

2022

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					

FIDEUÀ

INGREDIENTS (4 racions)

400 g de fideus grossos
4 cigales i 4 gambons
100 g de sépia trossejada
100 g de daus de peix blanc (rap, emperador, etc.)
8 clòtxines grans i netes
150 g de tomata triturada
3 dents d'all picats
1 ceba picada
1 litre de caldo de peix
4 cullerades d'oli d'oliva
1 cullerada de pebre roig
Safrà i sal

PREPARACIÓ

Calçar la paella amb l'oli a mig foc i fregir les gambes i les cigales amb un poquet de sal. Quan estiguen daurades, traure de la paella i reservar.

Ficar en el mateix oli l'all i la ceba picada i fregir durant 6 o 7 minuts. Després incorporar el peix i la sépia, amb un poquet de sal, donar unes voltes al foc i a continuació fregir el pebre-roig i la tomata al centre de la paella. Abans d'afegir el caldo de peix es poden sofregir els fideus perquè agafen bon gustet. Dos o tres minuts serà suficient. Cobrir amb el caldo i quan comence a bullir distribuir bé tots els elements. Decorar amb els gambons i les cigales reservades al principi de la preparació junt amb les clòtxines. Bullir primer a foc fort i després baixar el foc. Finalment apagar el foc, obrir les clòtxines i deixar-ho reposar 5 minuts.



2022

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			

ESGARRAET

INGREDIENTS (4 racions)

3 pimentons rojos
200 g d'abadejo salat
3 alls
Oli d'oliva verge extra
Olives negres (opcional)

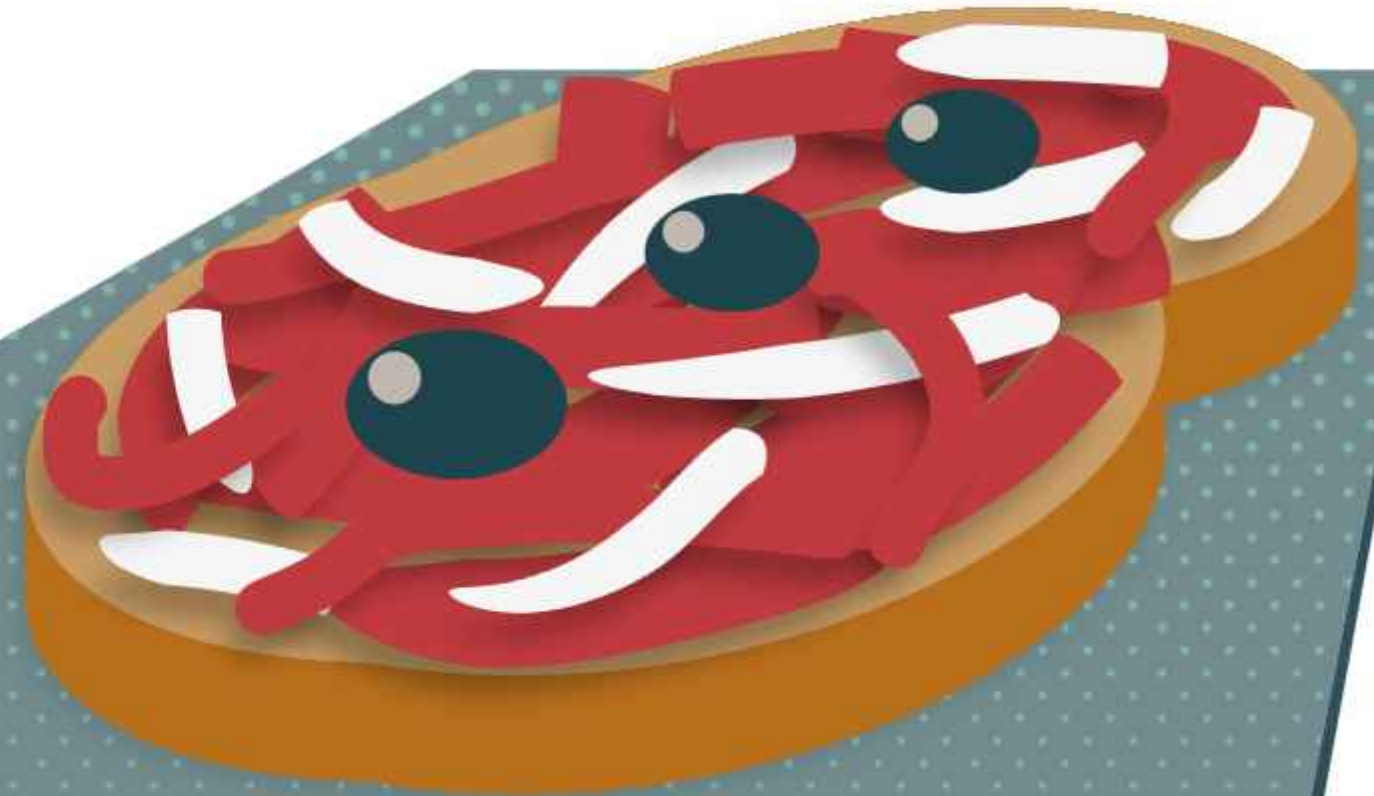
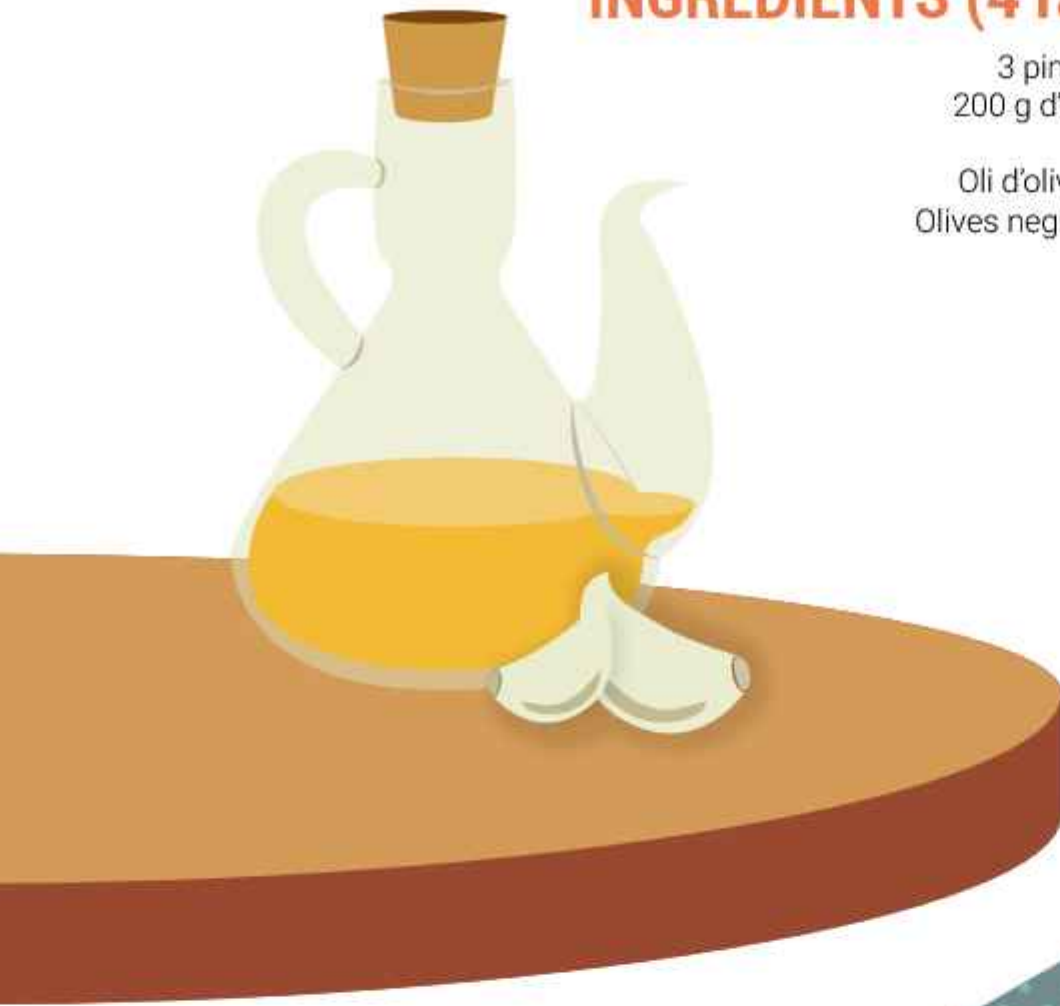
PREPARACIÓ

Torrar els pimentons al forn fins que estiguen ben torrats. Deixar-los refredar, pelar-los i tallar-los en tires en un recipient amb part del suc que han deixat en la safata del forn.

Espencar l'abadejo amb les mans eliminant qualsevol resta de pell o espines. Després barrejar-lo bé amb el pimentó.

Picar els alls en trossos molt xicotets i afegir-los. Després ruixar tot amb un bon oli d'oliva.

L'esgarraet ha de reposar unes hores a la nevera abans de consumir. Millor si es deixa un dia sencer perquè macere bé. Normalment no cal afegir sal, donat que l'abadejo aporta el punt de sal. Es pot decorar amb olives negres i menjar sobre una bona llesca de pa.



JULIOL

2022

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

COQUES ESCUDELLADES

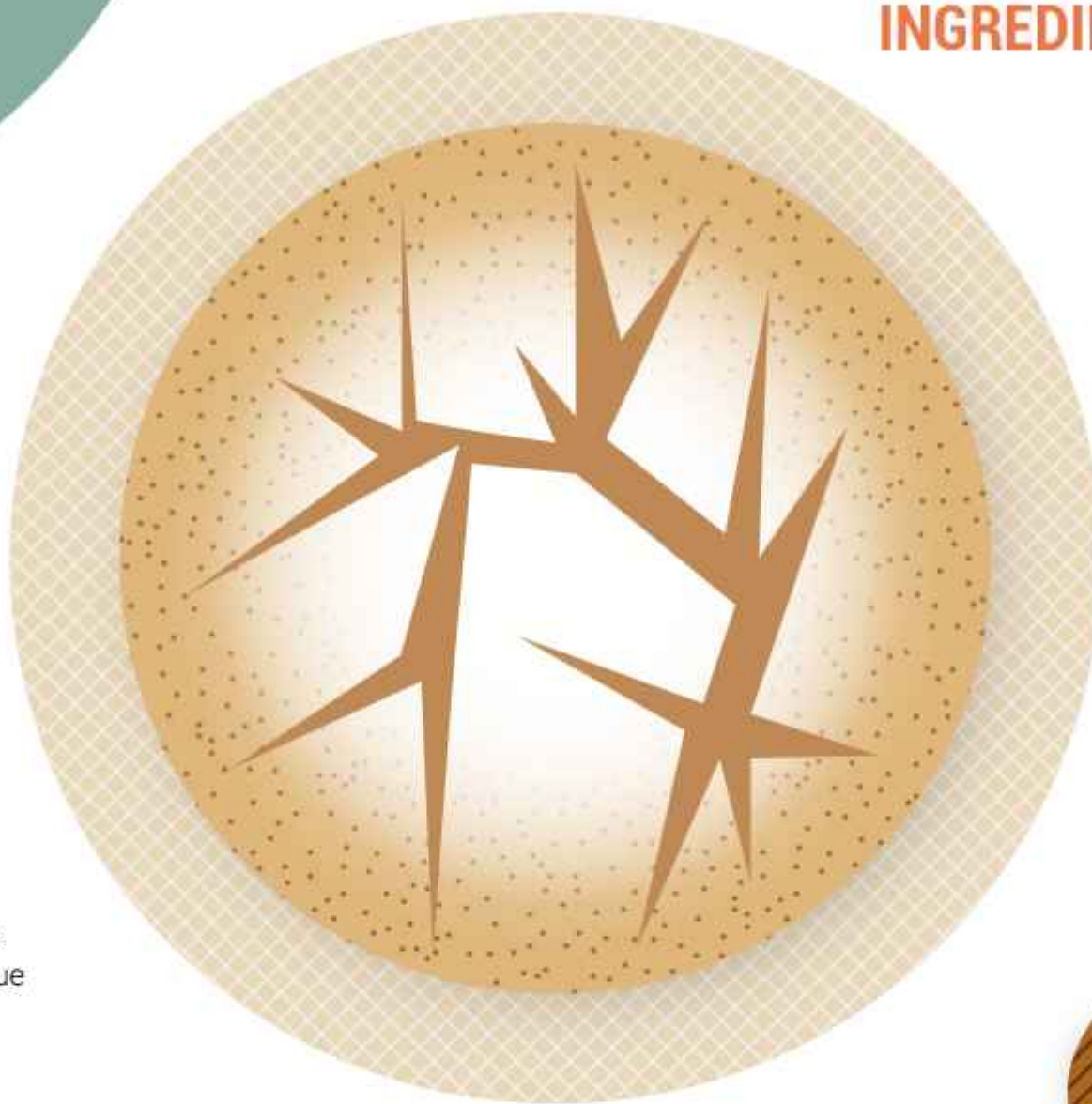
INGREDIENTS (4 persones)

250 g d'ametlla mòlta
6 ous
500 ml de llet
500 ml d'oli
1 kg de sucre
1 kg de farina
Paperets de llimonada
(6 de cada color)
1 llima ratllada
Oblies

PREPARACIÓ

En un recipient batre els ous i després afegir la resta dels ingredients.

Mesclar tot fins fer una massa homogènia. Després abocar la massa sobre les oblies prèviament col·locades sobre paper de forn en la safata. Empolsar les coques amb sucre i canyella. Enfornar 10 minuts a 180°C fins que adquirisquen un color daurat.



AGOST

2022

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				

VEDELLA FARCIDA

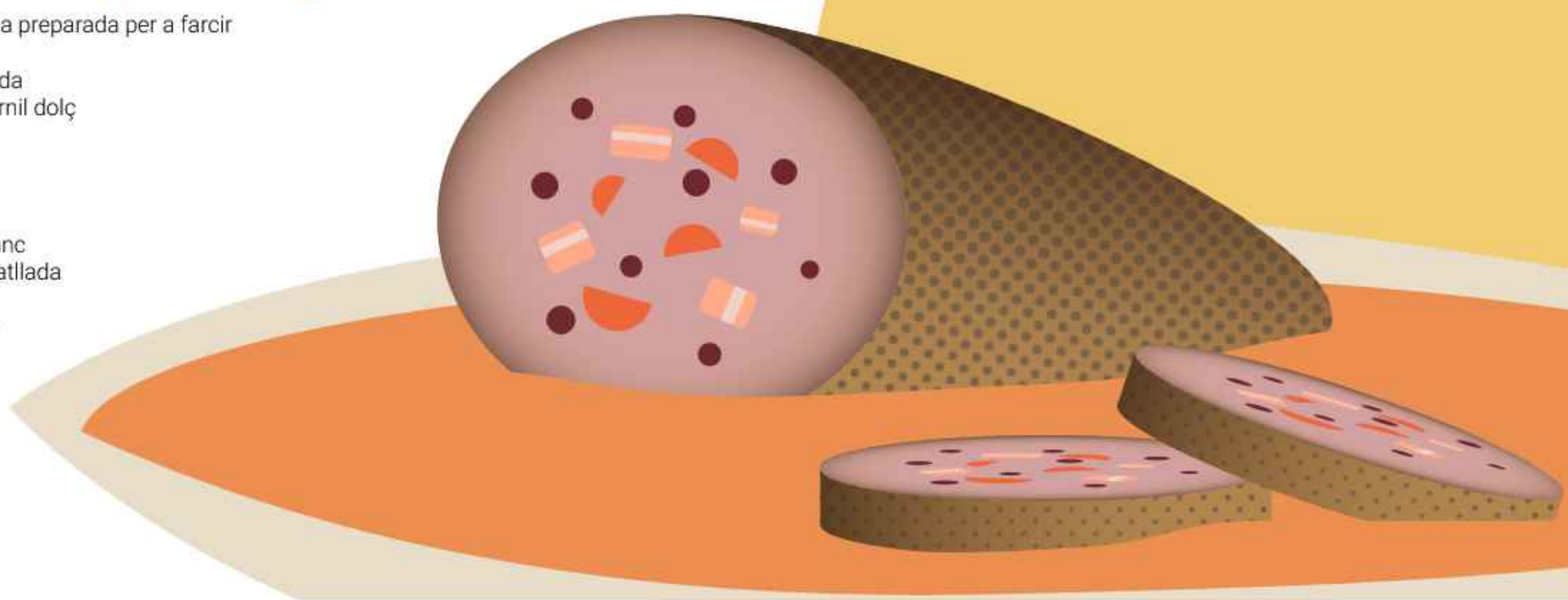
PREPARACIÓ

Embotir dins la vedella les carlotes, la cansalada i el pernil dolç. Enfarinar tota la peça i condimentar-la amb pebre i sal. A continuació fregir-la en una cassola fins que estiga daurada. Afegir a la cassola un poc d'aigua i el vi blanc, així com el llorer i la nou moscada ratllada. Incorporar també la ceba, la tomata i la creïlla pelada i senceres. Deixar coure com a mínim 1 hora.

Per servir el plat traure la carn de la cassola i fer-la en tallades. Ficar una o dues tallades en cada plat. Traure de la cassola el llorer i triturar les verdures amb el caldo de la cocció obtenint una salsa espessa que es servirà amb la carn.

INGREDIENTS (4 racions)

1 galló de vedella preparada per a farcir
2 o 3 carlotes
50 g de cansalada
2 tallades de pernil dolç
1 ceba
1 creïlla
1 tomata
Farina
1 tassa de vi blanc
Nou moscada ratllada
Pebre i sal
2 fulles de llorer



2022

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		

CIGRONS EN SALSA

INGREDIENTS (4 racions)

400 g de cigrons
1 garbeta d'espínacs
Pa dur
Oli d'oliva verge extra
2 ous durs
Pebre roig
4 alls
Un grapat d'ametles
Sal

PREPARACIÓ

Ficar els cigrons a remullar el dia abans. Escórrer-los i rentar-los. Tallar els espínacs. Omplir una olla amb aigua i bullir els cigrons i els espínacs amb un poquet de sal.

Tallar dos o tres llesques de pa dur a llesques. Calfar oli en una paella i quan estiga calent fregir el pa dur i retirar-lo del foc quan estiga cruixent. En la picadora picar el pa fregit amb els alls i el grapat d'ametles.

Tornar a ficar al foc la paella i sofregir el contingut de la picadora, per últim incorporar també el pebre roig. Abocar el sofregit a l'olla dels cigrons. Tallar els ous durs a trossets i afegir-los també. Deixar coure tots els ingredients uns minuts i després apagar el foc.

OCTUBRE

2022

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						

CODONYAT

INGREDIENTS

Codonys
Sucre

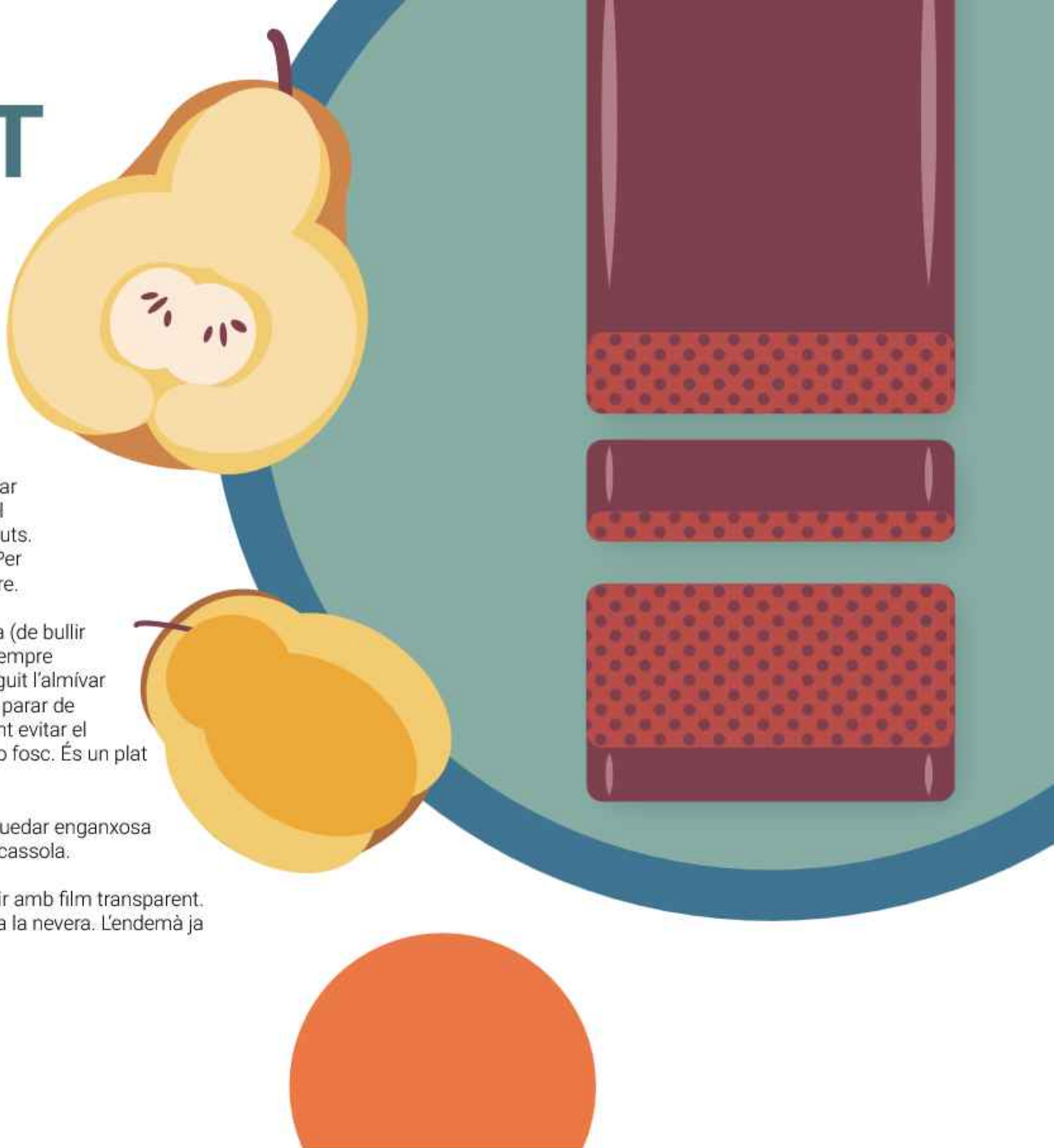
PREPARACIÓ

No importa la quantitat de codonys a fer, la quantitat de sucre es calcula en funció del pes de la polpa. Rentar els codonys, partir-los per la meitat, pelar-los i traure el cor. Després ficar-los a bullir amb aigua durant 20 minuts. Escórrer l'aigua i pesar la polpa dels codonys bullida. Per cada quilo de polpa de codony cal afegir 800 g de sucre.

En la cassola posar el sucre amb una quantitat d'aigua (de bullir els codonys) suficient per convertir-lo en un almívar, sempre remenant-lo i procurant que no alce el bull. Ja aconseguit l'almívar (cristal·lí i fluid), es va tirant la pasta del codony sense parar de remoure el conjunt, fins que tot es mescle bé, procurant evitar el coure-ho massa per a què no es faci d'un roig intens o fosc. És un plat per a fer sense presses.

Passats uns 40 minuts, apagar el foc, la pasta ha de quedar enganxosa però que es desenganxa fàcilment de les parets de la cassola.

Escudellar el codonyat en un motle o plat fondo i cobrir amb film transparent. Deixar refredar a temperatura ambient abans de ficar a la nevera. L'endemà ja es pot consumir.



2022

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				

PUTXERO I SOPA COBERTA



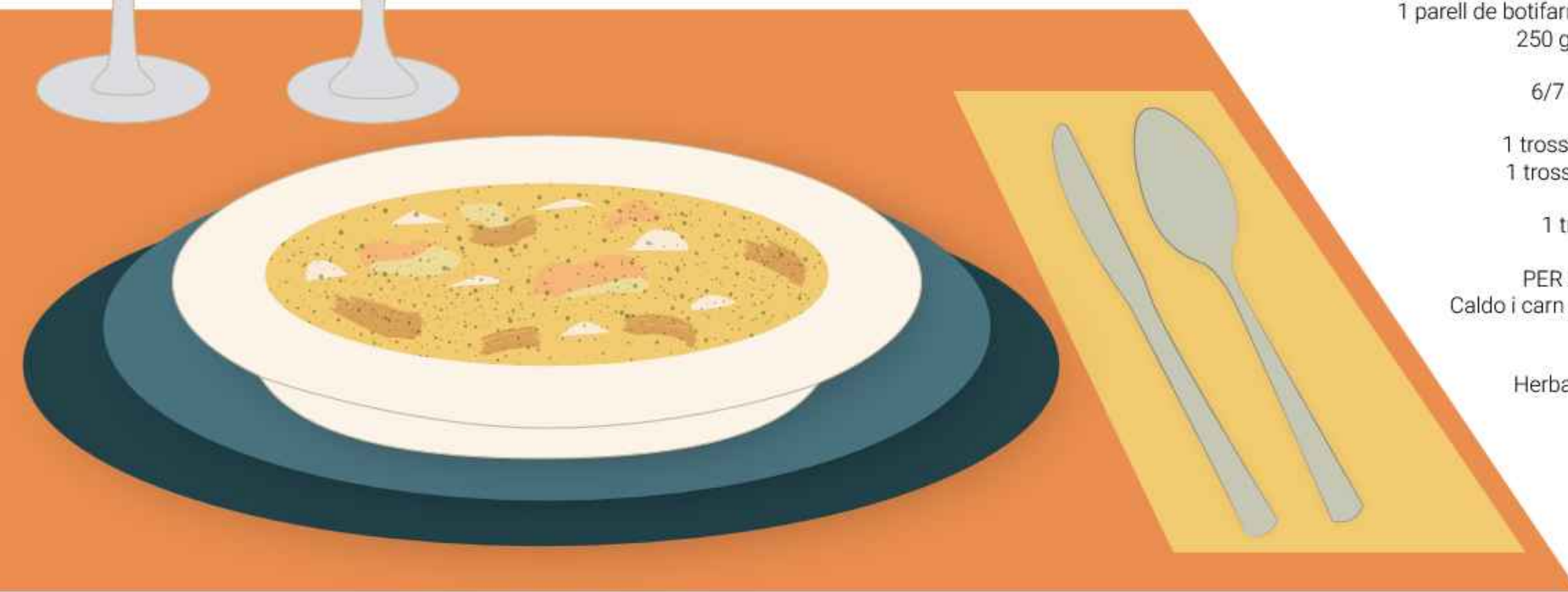
PREPARACIÓ

Per a fer el putxero bullir tots els ingredients (menys les botifarres) en una olla gran amb aigua i sal. Si l'olla no és ràpida fan falta unes 3 hores de cocció. Si l'olla és ràpida eixe temps pot reduir-se a la meitat. Les botifarres es poden ficar als últims minuts de cocció per a que no es desfacen.

Una volta fet el putxero, es prepara la sopa coberta. La carn de putxero, sobre tot pollastre i la carn dels ossos, es fa a trossets i es fica en una cassola amb el caldo. S'afegeix el pa dur i els ous bullits que prèviament s'han tallat a trossets. També afegir l'herba-sana seca esmicolada. Bullir tot junt i servir ben calent.

INGREDIENTS

PER AL PUTXERO (Olla de carn):
1 garreta de corder
125 g de vedella
½ peu de porc
1 os de corbet
1 os de genoll de vedella
1 os de costella de vedella
1 cuixa i entrecuixa de pollastre o gallina
1 trosset de cansalada blanca
1 pilota de putxero
1 blanquet
1 parell de botifarres de ceba
250 g de cigrons
1 creïlla
6/7 bajoquetes
2 carlotes
1 trosset de cardo
1 trosset de porro
1 girivia
1 trosset d'api
Sal
PER A LA SOPA:
Caldo i carn del putxero
Pa dur
Ous bullits
Herba-sana seca



2022

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	

2022

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) lidia.rodriguezpiquer.com



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

#culturavivaaldaia 

