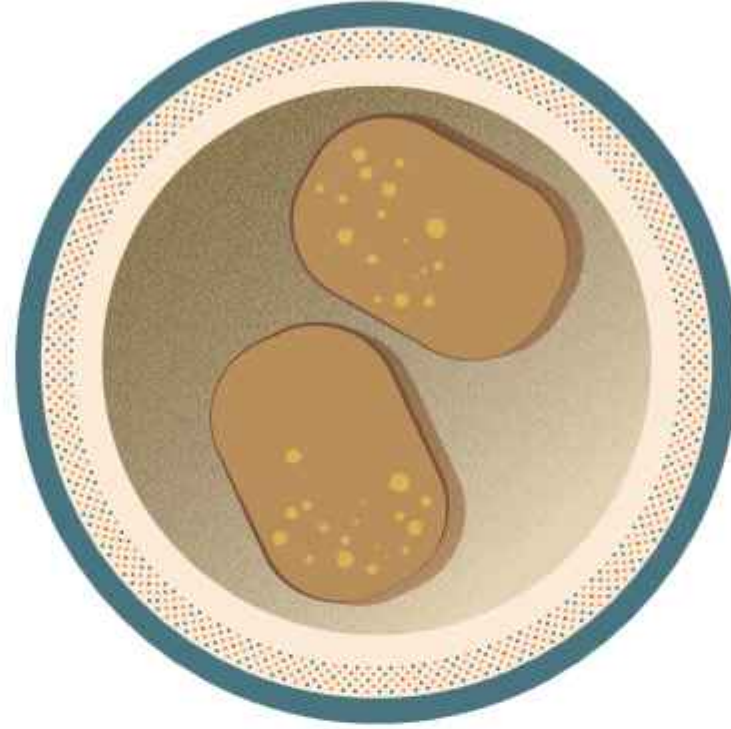




ALDAIA CUINA

CALENDARI 2021



AJUNTAMENT
d'ALDAIA



ARRÒS AL FORN



INGREDIENTS (6 persones)

400 g d'arròs
1/2 kg de costelletes de porc
1 pot xicotet de cigrons bullits
3 botifarres
1 creïlla grossa
1 tomata
1 cap d'all
Pebre roig, safrà, oli i sal

PREPARACIÓ

Ficar oli abundant en una paella i sofregir la carn, el cap d'all, les botifarres i la creïlla. Quan estiga tot ben sofregit ficar el pebre roig i l'arròs. Donar-li una volteta a tot i després passar-ho a la cassola de fang. Afegir aigua, el doble del volum de l'arròs. Ficar damunt de tot la tomata crua partida per la meitat i els cigrons. Ficar la cassola al forn a 180° durant 1 hora.

2021

GENER

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

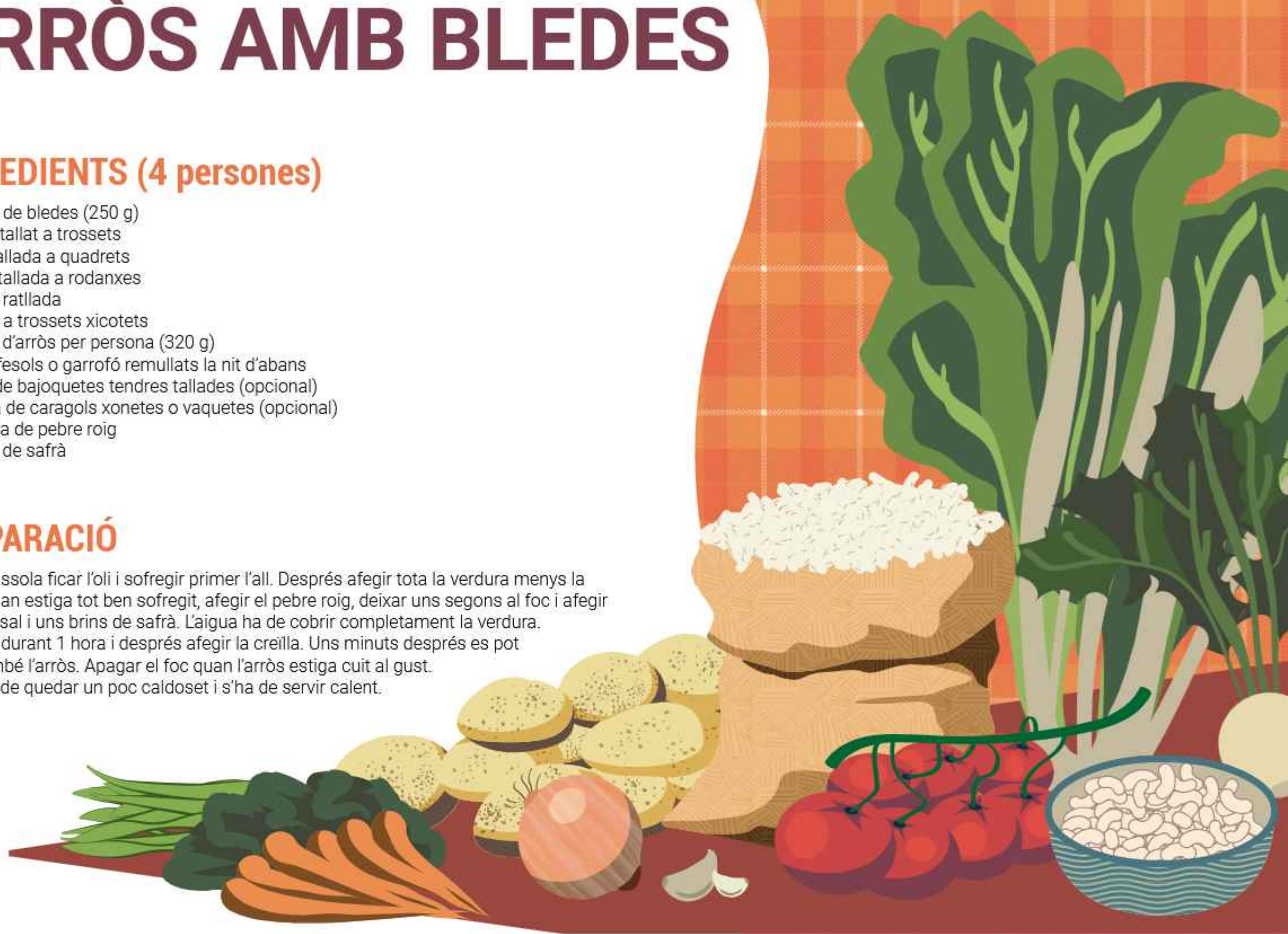
ARRÒS AMB BLEDES

INGREDIENTS (4 persones)

1 garbeta de bledes (250 g)
1 napicol tallat a trossets
1 creïlla tallada a quadrets
1 carlota tallada a rodanxes
1 tomaca ratllada
1 all picat a trossets xicotets
2 grapats d'arròs per persona (320 g)
100 g de fesols o garrofó remullats la nit d'abans
1 grapat de bajoquetes tendres tallades (opcional)
1 dotzena de caragols xonetes o vaquetes (opcional)
1 cullerada de pebre roig
Uns brins de safrà
Oli i sal

PREPARACIÓ

En una cassola ficar l'oli i sofregir primer l'all. Després afegir tota la verdura menys la creïlla. Quan estiga tot ben sofregit, afegir el pebre roig, deixar uns segons al foc i afegir l'aigua, la sal i uns brins de safrà. L'aigua ha de cobrir completament la verdura. Coure tot durant 1 hora i després afegir la creïlla. Uns minuts després es pot afegir també l'arròs. Apagar el foc quan l'arròs estiga cuit al gust. El plat ha de quedar un poc caldoset i s'ha de servir calent.



2021

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

BUNYOLS DE CARABASSA

INGREDIENTS

1/2 carabassa
1 kg de farina
50 g de llevat desfet en un got d'aigua freda.
1 doll de llet
Oli per a fregir
Sal

PREPARACIÓ

Bullir la carabassa i quan estiga cuita triturar-la en la seua mateixa aigua. Ficar la crema en un recipient gran, per exemple un llibrell, on puga créixer la massa que pot pujar fins a 3 vegades el seu volum. Afegir el llevat que prèviament has desfet en aigua freda i un doll de llet. Anar afegint la farina i pastar bé la massa fins que no queden grumolls.

Deixar la massa reposar coberta amb un drap de cuina aproximadament durant una hora fins que estiga ben esponjosa. Anar vigilant-la.

Fregir els bunyols en un calder fondo amb oli abundant.

MARÇ

2021

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				

PA CREMAT (panquemao)

INGREDIENTS

300 g de farina
12 g de llevat fresc
70 ml de llet tèbia
60 g de sucre
50 ml d'oli
2 ous més 1 per a pintar

Ratlladura de llima i/o de taronja
Anís dolç
Un pessic de sal
Canella
Sucre per a decorar

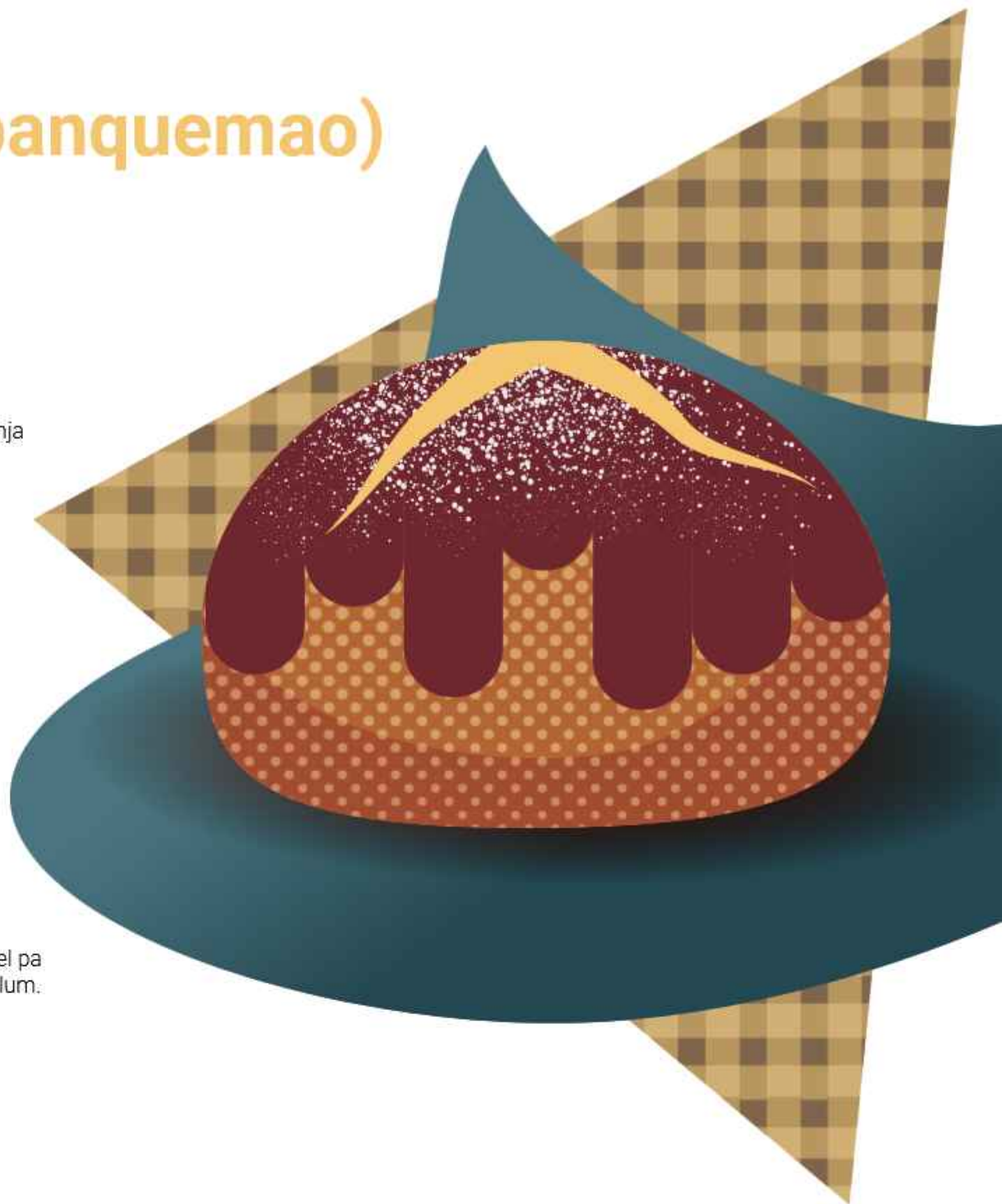
PREPARACIÓ

Desfer el llevat en la llet i deixar fermentar 15 minuts.

Amb les mans, fregar el sucre amb la ratlladura de cítrics en un bol gran. Batre els ous, l'oli, l'anís i la meitat de la farina. Afegir la llet amb el llevat. Pastar i anar afegint la resta de la farina amb el pessic de sal i de canella. Treballar bé la massa. Fer una bola i deixar-la reposar unes 2 hores.

Després amassar-la de nou i col·locar-la sobre el paper de forn. Pintar el pa cremat amb un ou batut i deixar-la de nou reposar fins que doble de volum. Calfar el forn a 200°. Tornar a pintar el pa cremat i cobrir amb sucre. Opcionalment es pot fer un tall en forma de creu a la superfície.

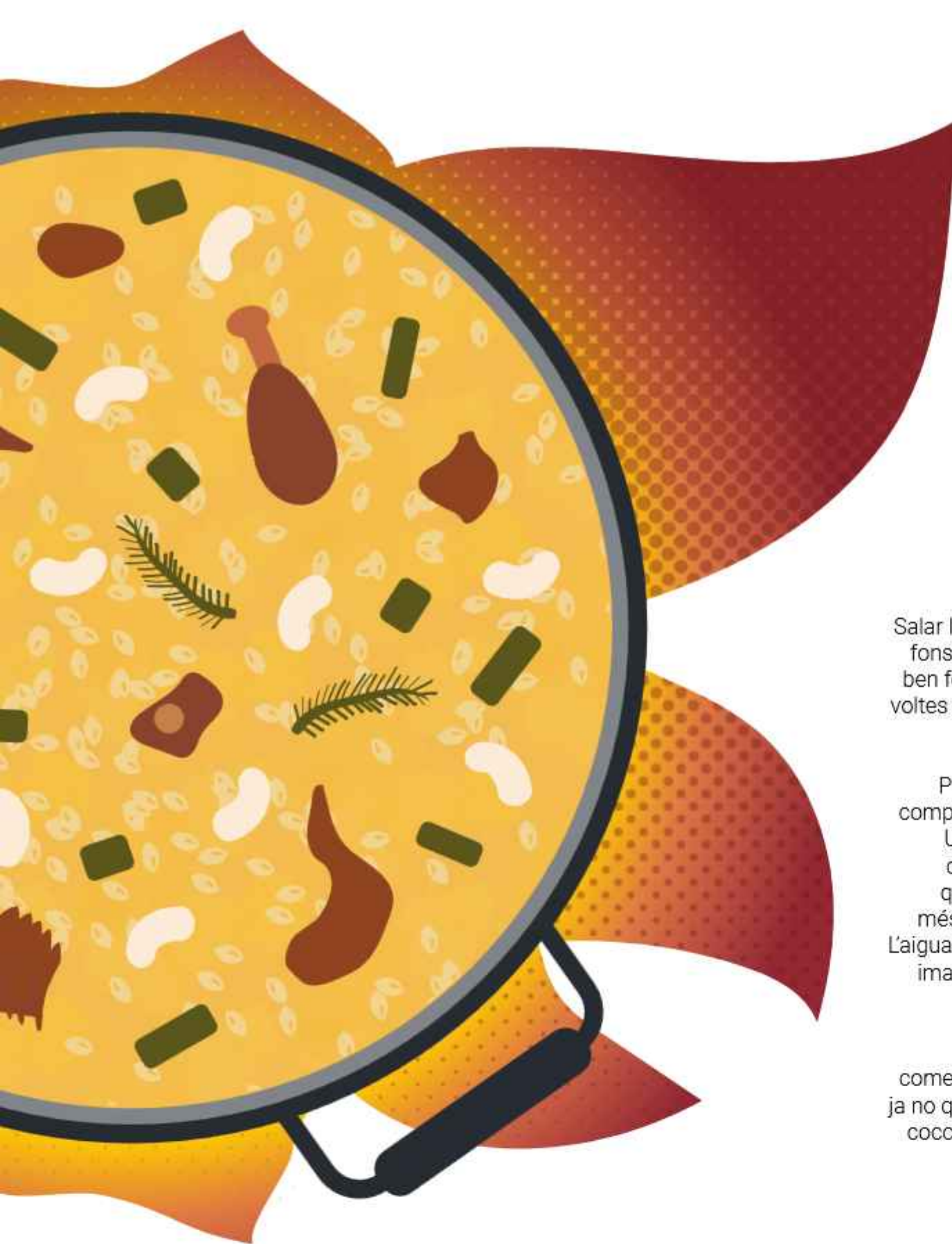
Enfornar uns 25 minuts aproximadament.



2021

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		



PAELLA

INGREDIENTS

½ pollastre trossejat per a paella
½ conill (es pot substituir per pollastre)
375 g de garrofó
400 g de bajoqueta
800 g d'arròs

Aigua
½ kg de tomata triturada
1 culleradeta de pebre roig
Romer (opcional)
Safrà
Oli y sal

PREPARACIÓ

Salar la carn i deixar-la preparada. Ficar la paella al foc i ficar-li oli fins cobrir tot el fons de la paella. Quan l'oli estiga calent, ficar la carn i sofregir-la fins que estiga ben feta. Afegir la bajoqueta. Després afegir la tomata i el garrofó. Anar donant-li voltes a tot. Quan la tomata ja estiga ben fregida ficar el pebre roig i a continuació afegir l'aigua perquè el pebre no es creme.

Per a calcular la quantitat d'aigua que s'ha de ficar a la paella s'ha de tenir en compte que en el moment de bullir l'arròs ha d'haver el doble d'aigua que d'arròs. Un truet per a principiants pot ser mesurar primer la quantitat d'aigua que corresponga. Ficar eixa quantitat a la paella i marcar imaginàriament per on queda (sol servir de referència mirar els claus de la paella), després s'afegeix més aigua per a bullir i fer un bon caldo. Es fica el foc al màxim i es deixa bullir. L'aigua s'evaporarà i sabem que hem de tirar l'arròs quan el nivell arribe a la marca imaginària que ens hem fet. Mentre bull el caldo podem ficar alguna rameta de romer que es llevarà abans de ficar l'arròs.

S'ha de tastar el caldo de sal per si cal afegir just abans de ficar l'arròs. Cal començar a bullir l'arròs a foc fort i anar baixant-lo cap al final de la cocció. Quan ja no quede caldo, s'apaga el foc i es deixa reposar uns minuts abans de servir. La cocció de l'arròs dura entre 15 i 18 minuts, i tota la preparació pot durar 2 hores.

MAIG

2021

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						

CARAGOLS

INGREDIENTS

½ kg de caragols al gust
½ kg de tomata triturada
1 cap d'all
1 pebre de Caiena
Herba-sana seca (opcional)
Oli i sal

PREPARACIÓ

Rentar els caragols diverses vegades i després ficar-los a "enganyar" en una cassola plena d'aigua tèbia amb una tapa de cristall o un plat transparent. Deixar-los al sol o la llum per a que traguin la molla. Quan estiguen tots fora de la closca, ficar l'olla a bullir a poquet de foc. Després tornar a rentar-los i "triar-los" un a un, per fer fora els que no estiguen bons.

En una cassola ficar oli fins cobrir el fons de la cassola. Picar tots els alls i ficar a sofregir el pebre de Caiena i la meitat dels alls picats. Quan els alls estiguen començant a daurar-se, afegir la tomata triturada. Afegir sal al gust.

Fregir bé la tomata i quan estiga introduir a la cassola els caragols, un poquet d'aigua i la herba-sana seca després de fregar-la entre les mans per esmicolar-la.

Després de 40-45 minuts de bullir els caragols s'afegirà l'altra meitat dels alls picats. Es deixen bullir uns minuts més i s'apaga el foc.



2021

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				

PIMENTÓ AMB TONYINA



INGREDIENTS

1 kg de tomata triturada
750 g de pimentó verd italià
125 g de tonyina de sorra
3 o 4 alls
Pinyons a gust
250 ml d'oli

PREPARACIÓ

Tallar el pimentó a trossets xicotets. Rentar i desfer la tonyina. Picar els alls. Ficar l'oli al calder i quan estiga calent afegir el pimentó. A la meitat de la cocció del pimentó afegir els pinyons, l'all i la tonyina. Daurar tot un poquet i després afegir la tomata. Reduir el foc i anar donant voltes a poc a poc. La cocció d'este plat és llarga i ha de durar entre hora i mitja i dues hores a poquet de foc.

2021

JULIOL

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	

PREPARACIÓ

Fregir el pollastre en una paella i quan estiga passar-lo a una cassola amb l'oli que haurà soltat, un gotet xicotet de conyac i la sal. La rama de canella i de julivert es fiquen dins de la corfa de llima i es fa un "nugaet" que es fica també dins de la cassola. S'afegeix aigua i es fica a coure.

Mentrestant es fan les mandonguilles. En un bol es fica el pa dur a remulla i quan estiga ben hidratat es tira l'aigua i s'escorre fort amb la mà, fins traure tota l'aigua. S'afegeix la carn picada, els pinyons, la sal, i els alls i julivert picats. Es separen les clares i el rovell dels ous, les clares es reserven per a fregir i el rovell es fica amb la resta dels ingredients. Es pasta tot bé i es fan les boletes que passaran per la clara de l'ou abans de fregir-les en una paella amb oli abundant. Quan estiguen fetes les mandonguilles s'afegeixen al guisat.

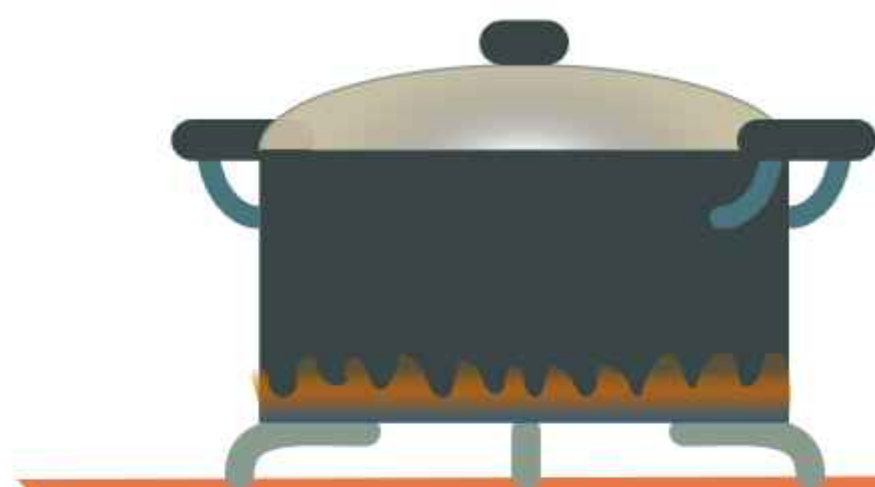
INGREDIENTS (4 persones)

1 pollastre sencer o 4 quarts a elecció
Julivert, corfa de llima, canella en rama
Conyac i sal

Per a les mandonguilles:
½ kg de carn picada de magre i vedella
1 o 2 alls
2 ous
Pinyons
Julivert
Pa dur



GUISAT DE FESTES



AGOST

2021

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					

SOPÀ

INGREDIENTS

1 kg sucre
¼ kg ametla molta
5 cullerades de farina d'arròs
Canella en rama
Corfa de llima
80 bescuitets de llengüeta
3 litres d'aigua

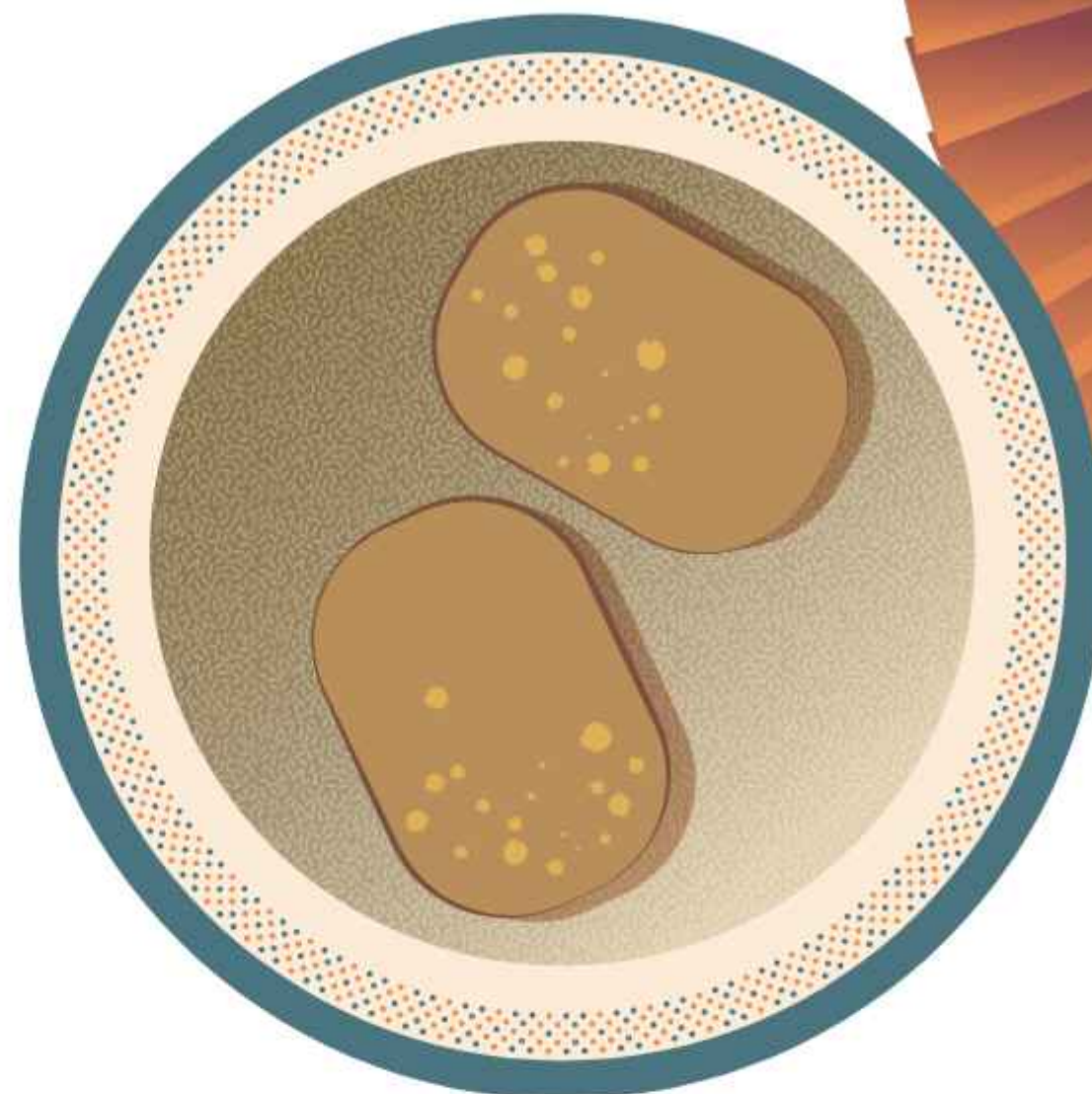
PREPARACIÓ

La nit d'abans ficar l'ametla a remulla en 1 litre d'aigua. L'endemà triturar l'ametla en la mateixa aigua i després colar en una gasa de cuina. Tornar a ficar l'ametla en altre litre d'aigua i repetir el procés anterior. Així fins completar els 3 litres d'aigua. El pòsit d'ametla que quede es pot llençar, ja tindrem tot el seu suc.

Ficar en una cassola el suc d'ametla amb el sucre, la canella i la corfa de llima i coure durant 3 hores aproximadament, sense deixar de moure amb una cullera de fusta.

Desfer la farina d'arròs en un poc d'aigua i afegir a la cassola. S'ha de continuar remenant almenys 1 hora més.

Ficar un poc de crema de la cassola en un plat i partir en dos parts amb el dit o una cullera. Si la marca es queda i les dos parts no es tornen a ajuntar és que la crema està prou quallada i ja es pot apagar el foc.



Per escudellar-la, es fica el bescuit de llengüeta, amb la cara bona cap a baix, dins del perol. Se li dona la volta per arrebossar-lo per les dos parts i després es fica al plat. Cada plat pot portar 2 o 3 bescuitets. Després s'afegeix un poquet més de crema fins omplir el plat.

2021

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			

ALLIPEBRE

INGREDIENTS

1 kg d'anguiles rentades i trossejades Pebre roig
2 creïlles grosses 1 grapat d'ametles o pinyons
1 cap d'all 250 ml d'aigua
1 pebre de Caiena Oli i sal

PREPARACIÓ

Picar el cap d'all en un morter o una picadora i tallar les creïlles a daus grans. Ficar la cassola al foc amb 3 o 4 cullerades d'oli i quan estiga calent fregir el pebre de Caiena i la meitat dels alls picats. Quan els alls comencen a daurar-se afegir una cullerada de pebre roig. Remoure un poquet i tot seguit ficar l'aigua, les creïlles i la sal. Deixar bullir tot uns minuts abans d'afegir les anguiles. En la picadora on tindrem la meitat dels alls picats picarem també un grapatet d'ametles o pinyonets i reservarem per afegir al plat uns minuts abans d'apagar el foc.

Un truquet: normalment quan es compren les anguiles trossejades, queden unides per un tros de pell. S'han de ficar a bullir així com venen de la peixateria i les anguiles estan ben cuites quan els trossos es solten.



2021

OCTUBRE

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

PASTISSETS DE MONIATO

INGREDIENTS

Interior (patacat)
1 kg de moniatos
½ kg de sucre
Canella en rama
Corfa de llima

Massa
5 gots d'oli
3 gots de cassalla
o aiguardent de pastes
Farina
Sucre

PREPARACIÓ

PATACAT: Bullir els moniatos amb la pell després de rentar-los. Coure uns 30 minuts i abans de traure del foc, punxar-los per a veure si estan cuits. Pelar-los o traure la molla amb una cullera i triturar-los amb un tenedor o morter fins fer una pasta homogènia. Ficar el puré en una cassola amb el sucre, la canella en rama, la corfa de llima i aigua (la meitat del volum de moniato). Es manté al foc i es remena sense parar fins que tinga consistència de melmelada.

MASSA: Es pasten tots els ingredients i es va afegint farina fins que tinga la consistència de massa de pa. Es fan boletes de massa i s'estiren. No cal que la massa quede molt fina. Després s'omplen amb el patacat i es tanquen en mitja lluna.

Una volta preparats, es fiquen al forn, prèviament escalfat a 180° fins que es dauren. S'empolvoren en sucre després d'enfornar.

2021

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					

ORELLETES

PREPARACIÓ

Es fiquen tot els ous en un recipient. Un dels ous es buida fent un xicotet foradet i després s'utilitza per fer la mida d'oli. Es baten els ous, s'afegeix l'oli i es va afegint la farina i pastant, fins que estiga ben pastada i comencen a eixir bufetes.

Es deixa reposar la massa 1 hora, tapant-la amb un drap perquè no s'asseque.

Es prepara una taula de marbre per estirar la massa i es posa un caldero gran ple d'oli perquè vaja calfant. Cal tenir també a mà oli i farina que ens ajudaran a estirar la massa.

Es fan unes boletes de pasta de la mida d'un albercoc i amb unes canyes untades amb oli i el marbre enfarinat es van estirant fins a fer unes coquetes molt fines.

Es tiren a l'oli calent i amb l'ajuda de dues canyes més fines i allargades, se li va donant la forma de l'orelleta i se li dona la volta. No s'han de fregir molt.

Després es mengen empolvorant amb sucre.

INGREDIENTS

12 ous
1 kg. de farina
La closca d'un ou ple d'oli
Sucre per endolçar-les



2021

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		

2021

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*:

#culturvivaaldaia 

