

1.- Calamars amb petxines

www.receptesdelaquima.cat/Inici/calamars%20amb%20petxines.html

La primera vegada que els vaig tastar era a casa dels nostres amics la Núria i Pere. Els calamars eren dels congelats però realment eren molt bons. Així doncs li vaig demanar la recepta a la Núria i aquí la teniu. Ara bé, si els trobo be de preu, jo prefereixo els calamars frescos de la costa.

Ingredients per a 4 persones

12 calamars de la costa petits

300 g de petxines

150 ml de cava

Una ceba

Oli d'oliva

Elaboració

Netejar els calamars. Tallar les potes en trossets petits (1-2 cm aprox.) i farcir els calamars amb elles. Tancar-los amb un escuradents perquè el farcit no surti al coure'ls.

Posar oli d'oliva al fons d'una cassola fins que el recobreixi bé. Picar les cebes ben petites i escampar-les pel fons de la cassola. A continuació afegir-hi els calamars i el cava.

Posar-ho al foc lent fins que s'evapori quasi tota l'aigua i estiguin cuits (30-45 min). Per altra banda, posar les petxines en un cossi amb aigua i sal, remenar-les una estona i esbandir-les. Així deixen anar la sorra. Un cop ben esbandides, tornar a posar-les al cossi amb una mica d'aigua i coure-les a foc lent i tapades . Quan estiguin obertes ja es pot apagar el foc.

Un cop estiguin el calamars cuits afegir-hi les petxines i coure-ho junt uns 5 min.

A l'hora de servir-ho es poden acompanyar amb arròs blanc (veure recepta en aquest blog) o bé amb espaguetis negres.