



Xató de Ribes

Sant Pere de Ribes

Ubicació

Comarca: Garraf
Lloc/Adreça: Ribes

Coordenades:

Latitud: 41.26239
Longitud: 1.77204
UTM Est (X): 397136
UTM Nord (Y): 4568613

Classificació

Número de fitxa 08231 - 346
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Altres
Titularitat Pública
Titular: Ajuntament de Sant Pere de Ribes. Pl. de la Vila, 1
Autoria de la fitxa Marta Lloret Blackburn - Antequem, S.L.
Data de registre de la fitxa: dj., 11/11/2010 - 01:00

Descripció

El xató és un plat típic d'algunes localitats del Garraf i el Penedès. El plat té diverses variants segons la localitat en què es prepara. El xató de Ribes es prepara de la següent manera: per fer la salsa, es piquen en un morter els grans d'all amb una mica de sal, les ametlles i les avellanes, fins que quedi una pasta. A continuació s'afegeixen les nyores, el bitxo, el tomàquet i el pa fregit, es pica tot i s'afegeix un raig de

vinagre i oli de tant en tant. Un cop tenim a punt la salsa, posarem l'escarola, els seitons, la tonyina, el bacallà esqueixat i les olives arbequines en un plat. Barrejarem els ingredients amb la salsa i afegirem bacallà, olives, seitons i salsa per sobre per a decorar.

Observacions:

L'autor de la fotografia és Josep Maria Alegre i s'ha tret de la web www.todopueblos.com.

Bibliografia

Enllaços d'interès:

<http://www.rutadelxato.com>