



## Bacallà a la Talamanquina

Talamanca

### Ubicació

**Comarca:** Bages

**Coordenades:**

**Latitud:** 41.73817

**Longitud:** 1.97704

**UTM Est (X):** 414934

**UTM Nord (Y):** 4621212

### Classificació

**Número de fitxa** 08277-36

**Àmbit:** Patrimoni immaterial

**Tipologia** Tècnica artesanal

**Estil / època:** Contemporani

**Segle** XX

**Estat de conservació** Bo

**Notes de conservació:** Es tracta d'una recepta del tot vigent i elaborada en moltes cases i restaurants de la comarca.

**Protecció** Inexistent

**Accés** Fàcil

**Ús actual:** Social

**Titularitat** Pública

**Autoria de la fitxa** Quim Serdà Manau

**Data de registre de la fitxa:** dv., 20/04/2007 - 02:00

### Descripció

Recepta per a 4 persones: Vuit talls de bacallà remullat passats per farina i fregits ben rossos. Es posen a una cassola de terra, amb un grapat de panses netes i escaldades. Es prepara una picada al morter composta de : 2 alls, unes fulles de julivert, una branqueta de canyella, una cullerada de pebre vermell i un grapat d'ametlles torrades; es matxuca tot finament i s'aclareix amb parts iguals d'aigua i de vi clar, es tira per

damunt del bacallà i es deixa coure tot junt amb la cassola tapada. Mentre es cou el bacallà amb la salsa en un plat preparem: 60 grams de farina, dues clares d'ou, sal, unes gotes d'oli i un xic d'aigua o de llet; es remena bé tot aquest conjunt amb el debatidor fins que quedi una pasta fina. Ja conseguit el seu punt es tiren unes cullerades d'aquesta pasta en una paella amb oli bullent i es fregeix en forma de bunyols, els quals serveixen de guarnició. El bacallà se serveix en la mateixa cassola i els bunyols en una plata a part.

## **Història**

El cuiner manresà Ignasi Domènech (1874-1956) va dedicar la seva vida a la cuina. Primer experimentant als fogons, al costat dels grans cuiners internacionals de l'època, i després fent una àmplia i valuosa aportació al món editorial amb una gran quantitat d'obres relacionades amb la gastronomia. Va ser el pare del popular bacallà a la talamanquina i el seu receptari continua vigent encara en l'actualitat.