



Conill vermell / Conill de l'era

Torrelavit

Ubicació

Comarca: Alt Penedès
Alçada: 208 m

Coordenades:

Latitud: 41.44634
Longitud: 1.72988
UTM Est (X): 393904
UTM Nord (Y): 4589085

Classificació

Número de fitxa 08287 - 194
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Aquesta recepta ja no es cuina actualment a Torrelavit.
Protecció Inexistent
Accés Sense accés
Ús actual: Sense ús
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Oriol Vilanova
Data de registre de la fitxa: dc., 14/07/2010 - 02:00

Descripció

Recepta de cuina típica de Torrelavit, segons la qual, d'un conill prèviament pelat, s'hi treien les entranyes, es netejava, era tallat a trossos ben petits i es posava a fregir amb força oli d'una manera sobtada fins que quedava ben ros, retirant-lo de la paella a continuació. A aquesta, en el mateix oli, s'hi afegia una cabeça d'all pelat i laminat i, quan eren ben rossos, s'hi afegia una culleradeta de pebre vermell dolç i un parell de tomacons ratllats; s'hi afegia un cutxaró d'aigua i es tornava a posar el conill a coure durant mitja hora a

foc lent i ja es podia servir.

Història

Segons Salvador Llorac (veure camp "Bibliografia"), les cases de pagès de Torrelavit cuinaven aquest plat antigament i el guardaven per menjar-lo l'endemà al camp.

Bibliografia

LLORAC I SANTIS, Salvador (2003): "Torrelavit. Ahir i avui d'un poble del Penedès". Edita: Ajuntament de Torrelavit, p. 333.