



Carxofes de Ribes

Sant Pere de Ribes

Ubicació

Comarca: Garraf
Lloc/Adreça: Ribes

Coordenades:

Latitud: 41.2604
Longitud: 1.76659
UTM Est (X): 396677
UTM Nord (Y): 4568398

Classificació

Número de fitxa 08231 - 347
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

Les carxofes de Ribes és un plat típic ribetà. La recepta es prepara de la següent manera: es preparen els cors de carxofa amb les fulles més tendres i s'hi afegeix a dins una picada d'all i julivert. En una cassola s'hi posa oli i un bon llit de ceba a rodanxes amb les carxofes al damunt, afegint un dit de brou i deixant-ho coure a foc molt lent. A mida que s'evapori el suc s'ha d'anar afegint més brou o aigua, que no quedin

seques ni ofegades, fins que quedin cuites. Tot seguit es posa mantega a dins de les carxofes i es deixa gratinar al forn.

Observacions:

També conegudes com a carxofes de l'Hostal Rossell. L'únic establiment on encara es prepara és a La Premsa, on ens n'han facilitat la recepta.

Història

El plat va començar a elaborar-se a l'Hostal Rossell, situat a la plaça Marcer, al voltant de l'any 1960. Aviat va passar a ser un plat típic de Ribes.