

## BUNYOLS DE BACALLÀ

Ingredients: (per a 6 persones)

- 100 g de mantega
- 150 g d'aigua
- 150 g de farina
- 3 o 4 ous sencers
- 400 g de bacallà esqueixat
- ½ dl d'oli
- 2 dents d'all
- julivert picat
- pebre negre mòlt
- 1 litre d'oli per fregir

Elaboració:

Primer de tot, poseu en un recipient a foc lent la mantega, juntament amb l'aigua. Quan s'hagi desfet, apugeu el foc i afegiu-hi la farina de cop; remeneu-ho i retireu-ho del foc. Fora del foc, amb l'ajut d'una espàtula de fusta, remeneu-ho i incorporeu-hi els ous d'un en un (la pasta s'ha d'enganxar a les parets del recipient; això dependrà si s'hi posen 3 o 4 ous).

A part, poseu una mica d'oli en una paella i daureu-hi l'all ben picat. Tot seguit, afegiu-hi el bacallà esqueixat i a punt de sal, remeneu-ho durant 2 minuts i escorreu-ho bé, ja que el bacallà fa molta aigua. Barregeu-ho amb la pasta, afegiu-hi el julivert picat i rectifiqueu-ho de sal i pebre negre mòlt. **Finalment, agafeu una mica de pasta amb una cullera i arrodoniu-la amb les mans mullades, ( ja que si no la pasta s'enganxa ), perquè agafi forma rodona i fregiu-ho amb oli abundant** (la temperatura de l'oli ha de ser de 150° a 160°).

43880 Coma-ruga - El Vendrell