



Gastronomia de la Franja de Ponent

Alexandra Harabišová
Lucie Čermáková

Braç de gitano



Braç de gitano...SALAT?!





Aliments típics

- xai, porc, isard, conill o llebre
- aviram (perdiu, oca, ànec)
- bolets
- patates, cols
- els peixos (Truita de riu)
- l' embotit (fuet, xolís, botifarra, llonganissa, paltruc, girella)
- la caça



Girella

Ingredients:

- l'arròs
- els menuts del xai
- ([tripes](#), [freixura](#) i [cor](#))



Formatges

- Formatge llenguat
- Formatge del tupí



Freginat

Ingredients:

- menuts de xai
- (pulmó, fetge, cor, ronyons, etc.)
- vi ranci
- oli d'oliva o llard



Olla (aranesa)

Ingredients:

- carn d'olla
- mongetes seques
- patates
- fideus
- verdures
- carn de porc
- carn de vedella, de pollastre i de gallina
- botifarra negra



Mostillo



Estofat

Ingredients:

- trossos de carns
(porc, vedella, bou, xai)
- herbes (llorer, julivert)
- pebre vermell
- hortalisses (patates,
pestanagues, cebes, all)
- + bolets, pèsol, carxofes
- + llenties, cigrons, fesols



Coca samfaina

Ingredients:

- Pebrera, albergínia, ceba
- +peix, carn



Bibliografia

- Jaume Fàbrega , *La cuina dels sars : cultura i plats d'ètnia, de Gascunya a Provença*. Valls : Valls Eds. 2003
- <http://www.thepinkcakefactory.com/2013/04/brac-de-gitano-salat.html>
- <http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/>
- <https://ca.wikipedia.org>

***Gràcies per la vostra
atenció !***