



Pilotes de bacallà

Ingredients

bacallà
formatge tendre
de Menorca
molla de pa
remullat amb llet
ous
porro
safrà
nou moscada
pebre bord
pebre molt
julivert
clavell d'espècie
avellanes pelades i
sense pells
suc de llimona
alls
sal

Preparació

1. En un cassó amb aigua hi posem el bacallà, el porro i el clavell d'espècie, ho deixem a foc baix per escaldar-lo, fins que surti una escuma blanca, no deixem que bulli, reservem que refredi una mica.
2. Posem en una trituradora: formatge tendre, nou moscada, pebre molt, all, avellanes i safrà i ho ben piquem.
3. Dins un bol: el bacallà sense pells i espines, ous, pa remullat, julivert ben picat, suc de ½ llimona i la picada anterior, ho pastem i feim les pilotes. Si ens fes falta, podem afegir una mica de pa rallat.
4. Dins un got de turmix: el porro, all i pebre bord, ho triturarem i anem afegint brou d'haver escaldat el peix fins aconseguir una textura de salsa no massa espessa. Si voleu una salsa més fina ho passem tot per un colador xinès. Aboquem aquesta salsa dins una paella, afegim les pilotes i deixem coure 10 minuts, remenant de tant en tant sempre a foc baix; ho provem i rectificuem de sal si fos necessari. Servim immediatament ben calent.

