

# OLLADA

Ingredients en l'ordre de cuinar (12 persones):

- 2 garrós ben secs
- 4 butifarres negres
- 300 g de cotnes seques
- 1 garró salat
- 1 peu o 1 cua de porc mig salat (opcional)
- 2 cols verdes boniques
- 1 kg de pastanagues
- 2 porros
- 1 branca d'àpit
- 1 ceba clavada amb 4-5 claus d'espècies
- 2 cabotes d'all
- frigoleta, romaní, llorer
- 1,5 kg de trufes
- 3 kg de mongetes blanques ja cuites

**El dia abans, posar les cotnes i els garrós a remull en aigua freda.**

**L'endemà:**

Començar a coure els garrós i una butifarra tallada en quatre en un gran volum d'aigua.

Mentrestant, tallar la col en tires d'un centímetre aproximadament.

Tallar les pastanagues en rodanxes gruixudes o bastonets, tallar fi la branca d'àpit, clavar la ceba, rentar les cabotes d'all i tallar fi els porros.

Pelar i rentar les trufes i tallar-les a trossos grans.

Escórrer i esclarir les mongetes blanques.

**Al cap d'una hora de cocció,** afegir el garró salat, les cotnes, el peu (o la cua) de porc i la col. Durant tota la cocció, treure a mesura l'escuma a la superfície del plat.

**Una hora després,** afegir les pastanagues, l'àpit, els porros, la ceba clavada, l'all i les herbes.

**Aproximadament una hora després,** comprovar la cocció de la carn i afegir les trufes i la resta de botifarres.

**Quan tot estigui cuit,** afegir les mongetes blanques (i si cal les pilotes a sobre, deixant coure uns 20 minuts).

Per servir, sàller les carns i les botifarres i posar-les en un plat gran per a poder fer porcions (tallar les pilotes a llesques).

Servir el brou i les verdures amb un tros de cada carn.



### **PILOTA (opcional)**

- *carn de socissa*
- *all picat*
- *ceba picada*
- *gibert*
- *1 ou per kg de carn*

Afaïçonar boles allargades amb la mà i enfarinar-les.

