

COLS FARCIDES

Ingredients (per a 20 persones):

- 3 boniques cols verdes
- 5 carotes
- 1 porro
- 1 branca d'àpit
- 2 grosses cebes
- 5 grans d'all
- 5 escalunyes
- llorer, sajolida, frigoleta
- 2 ossos de moll
- 1, 5 kg de carn de socissa
- 0,5 kg de carn de vedell picada
- greix d'ànec
- oli d'oliva
- 100 g de molla de pa
- salsa soja
- ¼ l de llet
- 2 ous
- 100 g de mantega



Agafar les grans fulles verdes de les cols, en cal una per persona.

Escaldar-les alguns minuts fins que quedin flexibles.

Preparar el brou: els ossos de moll, la tija d'àpit, una carota, un gra d'all, una ceba, el porro, una fulla de llorer, un poc de sajolida, i aigua. Posar a coure.

Preparar la guarnició aromàtica: cebes i escalunyes tallades finament, all trinxat, carotes a rodanxes fines, frigoleta. Sofregir-ho tot en el greix d'ànec i un poc d'oli d'oliva.

Fer coure a foc lent i afegir-hi una mica de brou si cal. Quan les carotes estiguin cuites, afegir-hi la carn de socissa i la carn de vedell picada (lleugerament salpebrada : 14 g de sal i 4 g de pebre per kg de carn). Remenar fins que la carn estigui cuita. Reservar i deixar refredar.

Partir en dos la resta de les cols i tallar-les finament. Escaldar-les i esclarir. Afegir una mica de salsa soja per a salar i el moll des ossos si voleu.

Posar la molla de pa a mullega en la llet.

Preparar les cassoles, una per persona. Posar-hi una mica de mantega i instal·lar una fulla verda escaldada.

Barrejar la guarnició aromàtica i la carn amb la molla de pa remullada i els dos ous sencers.

Posar un dau de mantega el fons de cada cassola i muntar les cassoles alternant tires de col escaldada i i farciment, això 2 vegades. Acabar amb una llossada de brou, replegar la resta de la fulla de col verda.

Coure a 180° durant uns 30 minuts.