

# PASTA PER BUNYOLS

## Ingredients:

- 500 g de farina
- 4 ous
- 1 gros pessic de sal
- 1 pessic de cúrcuma
- 3 cullerades d'oli d'oliva
- 0,5 l d'aigua normal o gasosa

Posar la farina i la sal en un recipient, fer una font en la qual cal trencar els ous sencers i abocar l'oli d'oliva.

Començar per barrejar els ous i l'oli amb una forquilla, incorporar la farina a poc a poc i, a continuació, afegir-hi aigua. La pasta ha de quedar sempre ferma mentre quedin grumolls. Afegir la resta de l'aigua per a obtenir la textura desitjada, en funció de l'ingredient que se vol fer en bunyol.

Un aliment sec requereix una pasta més líquida que un aliment xucós.

Se pot deixar reposar la pasta o utilitzar-la immediatament.

L'oli per fregir ha d'estar prou calent mes pas massa, posar-hi un bunyol per a provar-ho.

Durant la cocció, si els bunyols són massa acolorits, baixar el foc.

# BUNYOLS DE SARDES

- *Dues sardes per persona*

Posar les sardes senceres en sal gruixuda durant uns vint minuts.

Fer la **pasta de bunyols**.

Fregar les sardes per treure la sal i les escates.

Tallar el cap de les sardes i treure l'espina central.

Submergir els filets en la pasta de bunyols i fregir.

Fer una salsa de tomates amb bitxo i llimona.

Fer una maionesa amb puré d'all.

Rentar les trufes, tallar-les per la meitat, col·locar-les sense res més sobre una safata de forn i coure a 190° durant 40 minuts.

Servir els bunyols amb trufes, salsa de tomates i maionesa a l'all.

