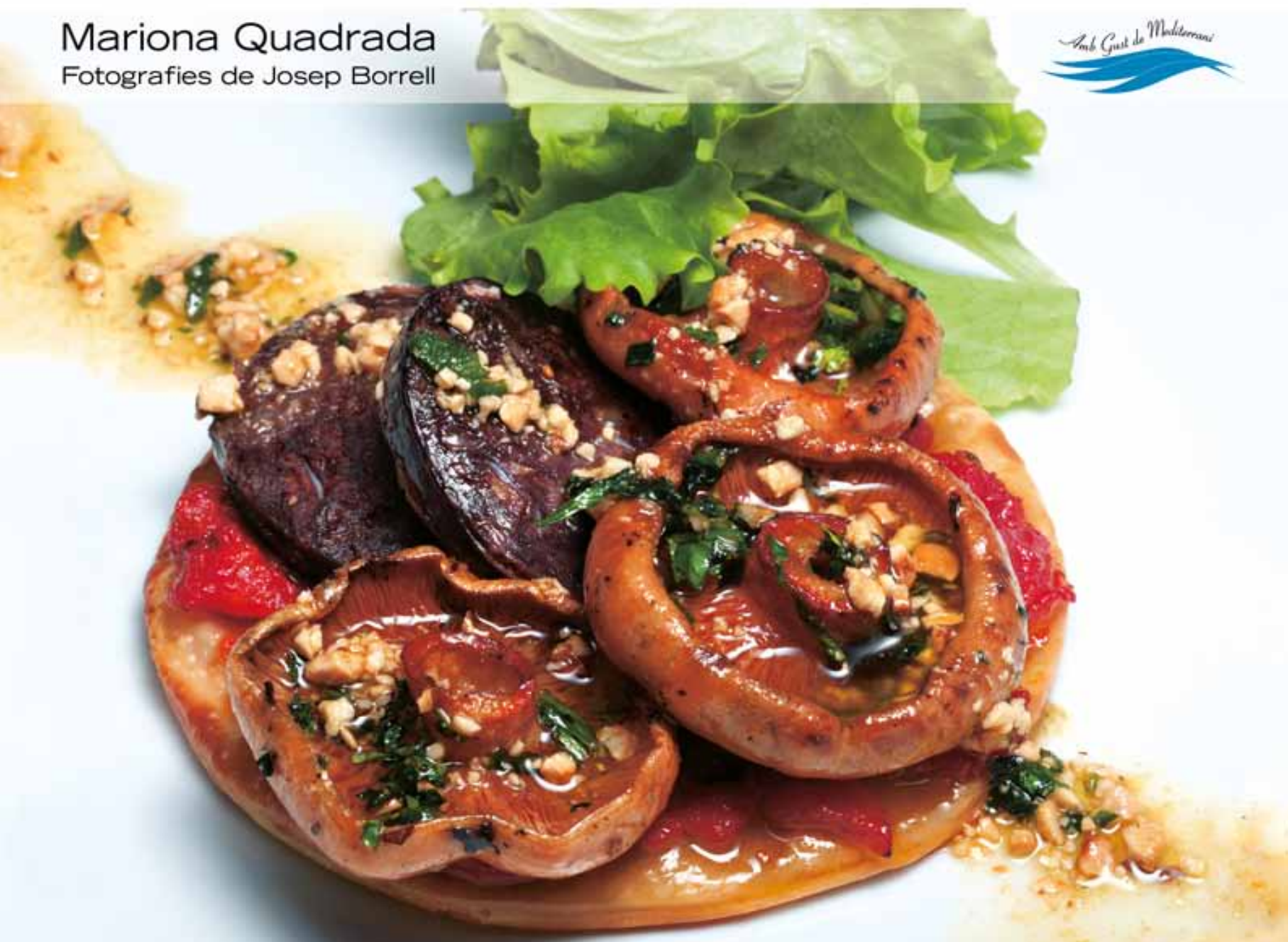


Bolets

La saó de boscos i prats

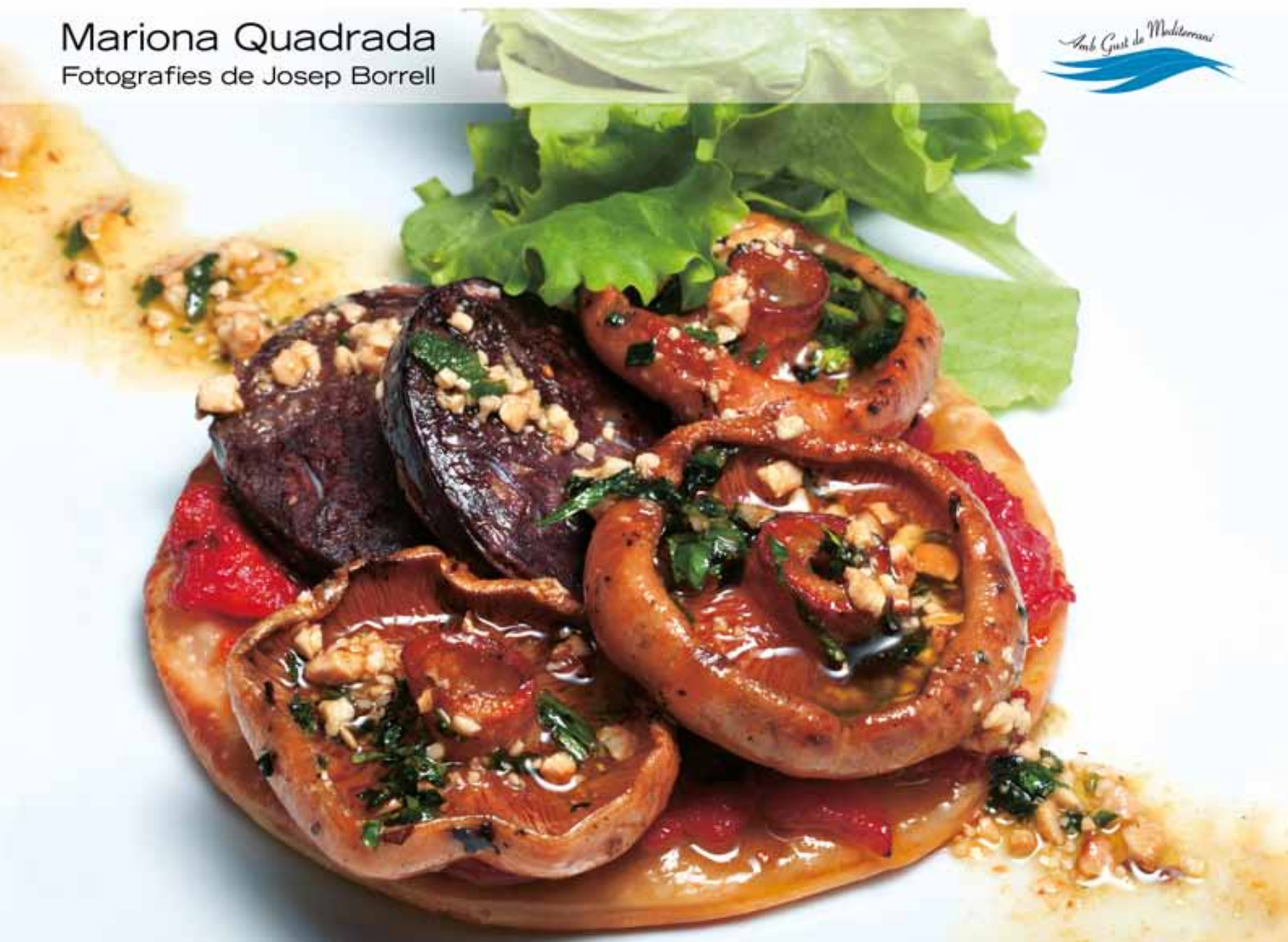
Mariona Quadrada
Fotografies de Josep Borrell



Bolets

La saó de boscos i prats

Mariona Quadrada
Fotografies de Josep Borrell



Bolets

La saó de boscos i prats



Mariona Quadrada i Josep Borrell Garciapons

Bolets

La saó de boscos i prats

Cossetània
EDICIONS

Aquest llibre ha estat editat amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de les Empreses Culturals

Primera edició
Setembre del 2012

© dels textos: Mariona Quadrada

© de les fotografies: Josep Borrell Garciapons

© d'aquesta edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C. de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel.: 977 602 591 • Fax: 977 614 357
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició
Imatge-9, SL

Impressió
Gráficas Gómez Boj

ISBN
978-84-15456-50-6

ISBN edició digital
978-84-9034-058-5

Dipòsit legal
T-647-2012

Els autors



Mariona Quadrada

Mariona Quadrada (Reus, 1956) es va llicenciar en filologia catalana l'any 1979 per la Universitat de Barcelona. El 1984 va crear l'escola de cuina Taller de Cuina Mariona Quadrada a Reus i, des de llavors, es dedica a la docència culinària. L'any 1996 va presentar la ponència "El paisatge de secà" en el marc del Segon Congrés Català de la Cuina. Ha publicat més de quaranta llibres de cuina, ha participat en múltiples projectes per a institucions, programes de ràdio, televisió i escriu articles per a diverses publicacions. Actualment continua la tasca culinarioeducativa i segueix recollint les seves experiències en llibres com aquest.



Josep Borrell Garciapons

Josep Borrell va cursar estudis d'arquitectura. Estudià disseny i fotografia a l'escola Eina. Va ampliar la seva formació de tècniques fotogràfiques a Barcelona i Suïssa. S'ha encarregat de la il·lustració fotogràfica de guies i llibres de literatura, art i gastronomia. Ha publicat fotografies en portades de revistes d'arquitectura, fotografia i moda, i ha il·lustrat, també, catàlegs d'art. La seva obra ha estat exposada a Reus, Tarragona, Barcelona i Palma, i ha fet reportatges fotogràfics en 31 països.



Índex de receptes

Amanida amb rovellons, pebrassos i nous	16
Amanida de llenties amb vinagreta de bolets	16
Créixens amb magret i rossinyols.....	18
Amanida de rossinyols.....	18
Amanida de patates amb <i>foie</i> i tòfona	20
Amanida de formatge amb saltat de bolets.....	20
Terrina de carn i bolets amb amanida i vinagreta de figa	22
Làmines de mitjana de bou amb ceps confitats i oli de pistatxo i parmesà	22
Pastís de bolets amb salsa de verdures.....	24
<i>Carpaccio</i> de bacallà amb trinxadet de ceps	24
Amanida de pasta amb verdura i xampinyons	26
<i>Quiche</i> de bolets	26
Raviolis de bacallà amb barreja de bolets	28
<i>Kataifi</i> de bolets amb caldo	28
Sopa de fredolics amb juliana de pernil	30
Coca de rovellons i botifarra negra	30
Sopa a l'aroma de bolets i galets sorpresa	32
Magdalenes de bolets.....	32
<i>Velouté</i> de ceps amb flamet i sal de pernil	34
Gratinat de rossinyols amb tosta	34
Crema ràpida de patates i ceps.....	36
Carxofes esclatades amb ceps	36
Crema de girgols	38
Rovellons a la llauna	38
Crema de camagroc	40
Làmines de patata amb camagroc i alls tendres.....	40
Croquetes de ceps.....	42
Verdures, bolets i llagostins.....	42
<i>Crumble</i> de bolets	44
Cebetes i múrgoles amb crema de <i>gruyère</i>	44
<i>Strudel</i> de ceps i <i>foie</i>	46
Boletes de col i rovelló.....	46
Empanades de vieires i ceps	48
<i>Piquillos</i> farcits de bolets.....	48
Coca de pebrassos amb oli d'avellana	50

Col i patata amb camagrocs	50
Galetes de ceba tendra amb bolets	52
Bròquil cremós amb saltat de trompetes	52
Motllets de ceps amb formatge fresc	54
Patates, carxofes i rovellons	54
Flamet de bolets amb salsa holandesa	56
Cigrons amb rovellons i allioli negat	56
Mousse de bolets gratinada	58
Patates amb fredolics	58
Suflé de camagrocs	60
Tallarines amb rossinyols	60
Làmines de suflé amb ceps i salsa de <i>foie</i>	62
Patates farcides amb <i>mornay</i> d'ous de reig	62
Biquini de camagrocs	64
Macarrons amb rovellons	64
Xampinyons farcits	66
Ou remenat amb peu de rata	66
Bunyolets de bolets	68
Vieires, ous de reig i moniato	68
Rovelló, llonganissa i tomaca	70
Paella d'ibèrics amb bolets	70
Llenties amb rovellons	72
Arròs sucós de bacallà i rovellons	72
Llenties amb carreretes	74
<i>Risotto</i> de ceps	74
Crep de porc ibèric amb salsa de ceps	76
Calamarsets amb col, fesols i fredolics	76
Mandonguilles de col amb rovellons	78
Broqueta de mandonguilles amb mocoses blanques i carxofa	78
Pollastre rostit amb bolets	80
Timbalet de rovellons amb llonganissa i fesols	80
Truita de carreretes	82
<i>Wok</i> de verdures, gambes i bolets	82
Canelons de bolets	84
Cassoletes de pasta fil·lo amb beixamel de bolets	84
Lasanya de rostit amb <i>foie</i> i ceps	86

Tripa de bacallà amb pèsols i barreja de bolets	86
Cassoleta de cabrit amb mocoses	88
Cocotxes de bacallà amb mocoses negres	88
Truitetes de ceps gratinades	90
Sépia amb llengües de bou	90
Salmó amb gírgoles	92
Llobarro amb rossinyols i xips de carxofa	92
Bacallà, rovellons, pebrassos i <i>quenelles</i> de col	94
<i>Carpaccio</i> de ceps	94
Rajada amb patates i mocoses blanques	96
Calamars farcits de rossinyols i crema de carbassó	96
Calamars farcits amb trompetes de la mort	98
Bacallà confitat amb fesolets fregits i bolets	98
Llobarro i bolets amb caldet	100
Ou remenat amb ceps i pa fregit	100
Capipota amb rovellons	102
Ous <i>pochés</i> amb bolets i tòfona	102
Peus de be amb rossinyols	104
Guatlls amb mocoses i olives	104
Ossobuco amb rubiols	106
Confit d'ànec amb ceps	106
Espatlletes de cabrit amb pernil, carreretes i cebetes	108
Magret amb salsa de ceps i espàrrecs	108
Conill de bosc amb herbes, rovellons i crosta	110
Milfulls d'ibèric amb bolets i reducció de vi ranci....	110
Magret d'ànec amb múrgoles farcides de <i>foie</i> i reducció de mistela	112
Fricandó amb carreretes	112
Filet de porc amb cruixent d'ous de reig	114
Pollastre amb picada i rovellons	114
Filet de porc ibèric farcit de bolets amb salsa de <i>foie</i>	116
Pop i rovellons a la gallega	116
Clotxa de rovellons	118
<i>Foie</i> amb rossinyols i ceba cruixent	118

Introducció

La paraula *bolet* la vaig aprendre dels llibres, sí, dels contes o les revistes infantils en català que rebíem cada mes, pels volts dels anys seixanta. Perquè a la meua terra la coneixíem, però no la fèiem servir. Aquí tot eren *rovellons*, en genèric. De manera que fins i tot de l'acció d'anar-ne a buscar tothom en deia *anar al rovelló* o *anar a plegar rovellons*, fos el que fos el que es plegués. I *plegar* contrastava amb *collir*, que per a nosaltres concretava l'acció d'alçar els braços cap a un arbre i no pas la d'acotjar-se a agafar qualsevol cosa de terra. Més endavant vam aprendre que el genèric era *bolet* i que dins aquesta bossa hi havia els rovellons, però també molts altres, altres que ja tenien nom propi usat i conegut, però que s'emparaven sota aquesta denominació comuna.

Ha estat curiós també que, gràcies al programa televisiu, ara sigui tan freqüent això de *caçar bolets*, expressió que vam conèixer anant per Catalunya i entrant en els parlars d'àrees diferents. Tot i així, aquí baix la gent encara diem *anar al rovelló* i *caçar* ens sona molt estrany.

I encara una expressió grafiquíssima que vaig aprendre a la Morera de Montsant, al capdamunt del Priorat i al peu de la muntanya: "Demà hi anirem, que ja ha boletat", o "No, no, és aviat, encara no ha boletat", convertint el substantiu en verb i marcant-ne, així, l'acció. I jo que pensava: "I com ho saben, que ha boletat? Ho han vist, ho han inspeccionat, o és per pura intuïció i saviesa natural?" En qualsevol cas, el resultat era positiu i els cistells s'omplien amb varietats diverses, algunes de les quals ni tan sols coneixíem.

Tinc infinitament presents els primers records i emocions en trobar uns quants **pebrassos** al final de setembre al barrancó del mas de Constantí. El meu avi al capdavant, amb un bastó, que ens assenyalava unes petites muntanyetes que segurament amagaven alguna presa bona i, efectivament, nosaltres, amb manetes de criatura i com si toquéssim un vellut, arraconàvem la pinassa i la fullaraca i, de sota, despuntava un barret blanc, més tacat com d'òxid si era més vell i més llis i lluent si encara era tendre. Llavors s'havia d'anar amb molta cura per tal de no arrencar-lo d'arrel. "Deixeu el nas a la terra i tapeu-los", sentíem, "que així se'n faran de nous".

Al vespre, la paellada de pebrassos amb all i julivert era atacada amb avarícia per tots. A mi m'agraden molt els pe-



