Fasegures d’Elda

Rendiment: 8 peces

Ingredients

Massa

Magre de porc picat — 500 g

Llonganisses — 4 u.

Blancs — 2 u.

Ous — 2 u.

Pa dur — 250 g

Brou de l’olla (per a la massa) — 2 cullerades

Julivert — al gust

Llimona — 1 u.

Sal — al gust

Cocció

Brou de l’olla (per a coure) — al gust

Passos

1. Posa en remull la crosta del 250 g i esmicola la molla a banda.
2. Bat els 2 u. en un bol.
3. Afig el 500 g, les 4 u. esmicolades, els 2 u. esmicolats, el al gust picat, el 2 cullerades i la al gust. Suma la crosta ben escorreguda i la molla.
4. Pasta amb les mans fins que tot quede integrat.
5. Mulla’t les mans en suc de 1 u. perquè la massa no s’apegue i forma les pilotes, de la mida d’un puny.
6. Tira les fasegures en una olla gran amb el al gust bullint i cou-les al voltant d’1 hora.
7. Servix-les calentes amb l’olla: el brou, les creïlles, els cigrons i la carn.

Fonts

Las pelotas (rellenos, fasiuras o faseguras), plato típico de las Fiestas Patronales de Elda (Consu Rico, No Eres de Elda Si No, 3 de setembre de 2017): https://www.noeresdeeldasino.com/2017/09/03/las-pelotas-rellenos-fasiufas-faseguras-plato-tipico-las-fiestas-patronales-elda.html

Rellenos, faseguras, terongetes o pelotas (La rosa del azafrán, Elvira Almodóvar, 15 de novembre de 2014): https://larosadelazafran.wordpress.com/2014/11/15/rellenos-faseguras-terongetes-o-pelotas/

Recetario de la Vega Baja del Segura, recepta 5: olla amb pilotes (Convega): https://convega.com/wp-content/uploads/2026/05/Recetario.pdf