Mandonguilles de bacallà

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Mandonguilles de bacallà

Engrunes de bacallà dessalat — 300 g
Pa de dies anteriors — 250 g
Ous — 2 u.
All picat (per a les mandonguilles) — 1 dent
Julivert fresc — 1 manat
Pinyons — al gust

Guisat

Trossos de bacallà salat — 250 g
Tomaques madures ratllades — 2 u.
Ceba — 1 u.
Cap d'alls — 1 u.
Fulles de llorer — 2 fulles
Carxofes — 4 u.
Creïlles mitjanes — 4 u.
Pèsols cuits — 150 g
Faves tendres sense pelar — 500 g
Pebre roig — al gust
Oli d'oliva verge extra — al gust
Aigua o brou de peix — al gust
Sal — al gust

Passos

1. El dia anterior, dessala el bacallà durant 24 hores, canviant l'aigua dues vegades: els trossos de bacallà salat i les engrunes de bacallà dessalat, si no les tens ja dessalades.
2. Ratlla el pa de dies anteriors o esmicola'l molt xicotet. Mescla'l amb les engrunes de bacallà dessalat ben esmicolades, l'all picat, el julivert fresc (només les fulles, ben rentades i tallades), els pinyons i els ous.
3. Amassa bé i forma les mandonguilles.
4. En una paella no massa gran, amb un dit i mig d'oli d'oliva verge extra, daura un poc les mandonguilles i reserva-les.
5. En el mateix oli, passa els trossos de bacallà salat volta i volta, sense que s'assequen, i reserva'ls.
6. Cola eixe oli a la cassola del guisat i afig-ne més si en falta. Sofregix la ceba molt picada i, quan comence a transparentar, afig-hi l'all molt picat, agafat del cap d'alls.
7. Afig les carxofes, remena-les durant 5 minuts i aparta-les. Sofregix un poc les creïlles mitjanes trossejades, millor trencades perquè solten la fècula i espessisquen el guisat, amb més oli si cal.
8. Als 5 minuts afig les tomaques madures ratllades i acaba el sofregit. Al final tira una punta de pebre roig i aparta del foc tot seguit, perquè no es creme i s'amargue.
9. Tapa les creïlles amb aigua o brou de peix (més si cal) i afig les fulles de llorer. Torna les carxofes, rectifica de sal i cou a foc lent amb la cassola tapada.

10. Quan falten de 7 a 8 minuts, afig els pèsols ja cuits, després els trossos de bacallà i les mandonguilles. Acaba a foc lent i tapat, fins que quede melós i un poc caldós. Servix amb les faves tendres sense pelar.

Fonts

Albóndigas de bacalao (Convega, Recetario de la Vega Baja, receta 12): https://convega.com/wp-content/uploads/2026/05/Recetario.pdf