

## **CALÇOTS ESCALIVATS AL FORN**

Els calçots són unes cebes llargues, tendres i dolces, protagonistes de les calçotades, una menja a l'aire lliure, que s'ha convertit en tota una festa social. Us oferim una recepta per gaudir a casa vostra, del plaer dels calçots i la salsa calçotada

### **Per a 4 racions:**

2 o 3 manats de calçots (cada manat són 25 calçots)

### **La salsa calçotada :**

1 quilo de tomàquets madurs  
2 cabeces d'all  
20 ml. de bon vinagre  
100 ml. d'oli d'oliva verge extra  
50g d'avellanes torrades  
50g d'ametlles torrades  
sal i pebre blanc

**1---A L'AVANÇADA PREPAREU LA SALSÀ.** Poseu els tomàquets i les cabeces d'all, tot net, sencer i fregat amb oli d'oliva, en una safata de forn, amb paper sulfurat a la base. Escaliveu-ho al forn a 190°, durant uns 25 minuts. Mescleu la polpa cuita obtinguda dels tomàquets i dels alls escalivats amb el suc de cocció del fons de la safata i la resta d'ingredients. Tritureu-ho molt fi a la Thermomix o altre aparell similar, afineu el punt de sal i pebre, i reserveu-la en fred fins al moments de servir-la.

**2---EL CALÇOTS,** talleu les cues, us han de quedar uns calçots d'una llargada de 25 cm. Renteu-los però no retireu cap capa de la pell, talleu les arrels. Poseu-los repartits cada manat en una safata de forn, (al fons de la safata poseu-hi paper sulfurat) cal que coguin plans sense apilar-los. Disposeu del forn ben calent a 220° i deixeu-los coure durant 10 minuts. Retireu-los del forn i emboliqueu-los amb el paper de la cocció i tapeu-los amb un drap de cuina, per deixar-los reposar 10 minuts a la sortida del forn.

**3---A TAULA,** disposeu de la safata amb els calçots escalivats al mig de la taula i serviu en petits vols la salsa individual per a cada comensal. El ritual és gaudir-los calents: subjectar amb una mà la part blanca del calçot i amb l'altra estirar de les tiges verdes des del mig, per poder despollar de les pells exteriors, la meravella del calçot, sucuar-lo a la salsa i continuar el plaer de la calçotada a casa.

Carme Rusalleda

