

1 pastanaga

1 xirivia (opcional)

1 porro

1 ceba

1 tros d'api

½ kg de mongetes tendres

4 patates grosses

1 moniato (si és temporada)

1 tomàquet de ramellet

1 col de cabdell petita o mitjana

Aigua

Sal

Arròs o fideus

Elaboració

Poseu al foc una olla amb uns tres litres d'aigua freda, juntament amb els ossos, la carn i els cigrons (si n'hi poseu). Feu-ho bullir a foc baix, escumant el brou de tant en tant. Després d'unes dues hores d'ebullició, traieu els ossos i la carn, que reservareu en una plata calenta. Al brou hi afegiu les patates senceres i marcades amb un tall o tallades en trossos grossos?, el moniato, les fulles de col (sense tronxo), les mongetes tendres, el botifarró i un tros de sobrassada. Deixeu-ho bullir uns 30 minuts més.

Coleu-ho i serviu-ho separat: en una safata la col, les patates i les mongetes; en una altra els

cigrons; i en una tercera la carn de porc.

Notes

És habitual sofregir les patates i els llegums amb sobrassada, obtenint així un plat més substanciós i difícil de trobar avui. El brou es pot reservar per fer una escudella amb pasta (fideus o arròs). Hi ha qui hi afegeix sobrassada, tomàquet de ramellet o fins i tot un polsim de canyella.

El bullit també admet altres verdures segons el gust, com el porro, l'api, la coliflor o el pastanagó. A Eivissa se'n fa una versió similar amb peix, el bullit de peix, molt apreciat a l'illa.

Autor: Jaume Fàbrega