

OUS FERRATS AMB TÒFONA

Ingredients (4 persones)

- 8 ous de gallina o bé 4 d'oca
- 4 talls de cansalada viada o pernil d'aglà
- Oli

Elaboració

Deixateu lleument la clara, llisqueu el rovell damunt de l'escuma enrossida; encara regalimant d'oli, eixint de ferrar, ratlleu mitja tòfona damunt de cada ou. Suqueu-hi pa de molla espessa.

Si voleu prescindir de la clara, esteneu el rovell dels ous ben frescos damunt una llesca de pa torrat de molla espessa i escampeu-hi la tòfona ratllada per sobre i acabeu-ho segons el moment i l'estat d'ànim: sal i pebre -a l'hora festiva del vermut-, o sucre -al tomant melancòlic del sol quan se'n va.

Pep Palau, gastrònom

