



CONSELLS AL PLAT

► Joviat

El secret és una bona picada

Quin record d'infantesa tan agradable, arribar a casa, obrir la porta i la flaire de la cuina m'omplia el nas. Aquell dia l'àvia havia fet fideus de peix a la cassola. Ja dins la cuina, podies observar que de la cassola sortien totes les flaires del món. Jo preguntava com es feia, però l'avia sempre em deia: el secret és la picada. I tant!!! Quina raó que tenia. La picada, una de les bases de la cuina catalana per excel·lència, sense ella la nostra cuina no seria el que és.

De picades no podríem pas dir-ne el número, són tantes les que afegim a les cassoles de carns, peixos, verdures i llegums. Podem fer infinitat de picades jugant amb els seus ingredients, alls, julivert, ametlles, avellanes, safrà, pinyons, galetes, xocolata, nyores, pa torrat, fetgets de pollastre o conill, de peix, etc...

Els ingredients els hem de combinar, uns per donar color, com ara el safrà, el julivert, la xocolata... I d'altres per espessir i donar personalitat a la picada: les galetes, els fetges, el pa, les ametlles o avellanes. El líquid que afegirem a la picada pot ser aigua, vi blanc, vi negre, moscatell, vi ranci, brou de carn o peix, etc...

Per fer una picada, agafarem els ingredients i els picarem fins a xafar-los al màxim i quedar-nos així amb una salsa que afegirem al guisat, generalment en els últims quinze minuts de cocció, o una mica abans si es vol.

Això sí, una bona picada s'ha de fer amb morter, oblidem-nos de la batidora elèctrica per fer la picada, perquè la textura no és la mateixa. Ja veureu quin canvi.