

**L'ESCUDELLA DEL CARNAVAL DE TARRAGONA:
EL XARRÓ TARRAGONÍ.**

Recepta a càrrec de Joan Perucho, per a quatre persones.

Ingredients:

1 os de porc salat, rentat al raig de l'aigua calenta
100 grams de fesols
50 grams de pèsols pelats
50 grams de faves tendres pelades
1 col petita trossejada
1 patata mitjana a trossos petits
800 grams de fideus rossos
1 cullerada de llard
½ cullerada de farina

Preparació:

Es posa al foc en una olla una mica més de 1,5 litres d'aigua i l'os salat, i es deixa que bulli durant una hora lentament. Després s'hi afegeixen els fesols, les patates, els pèsols, les faves i la col. Es torna a tapar l'olla i es deixa que continuï l'ebullició suau durant una altra hora aproximadament. Finalment, s'hi tiren els fideus i una boleta de llard, treballada amb una mica de farina. Es rectifica de sal.

Per servir-lo, es treu l'os de porc i s'aboca a la sopera.

Recepta extreta del llibre *Gastronomia i cuina*, de Joan Perucho (Edicions El Mèdol, 1999).