



# SOPARS GASTRONÒMICS Marsella

25 DE JULIOL

RESTAURANT NORAI DE L'MMB

## MENÚ

### APERITIU

Tapenade provençal  
"Gougères" de formatge

### ENTRANT

"Tielle sétoise"  
(tiela o massa de pa farcida de calamars i pop)

### PLAT PRINCIPAL

Bullabessa de sardina

### POSTRES

"Tarte au citron"

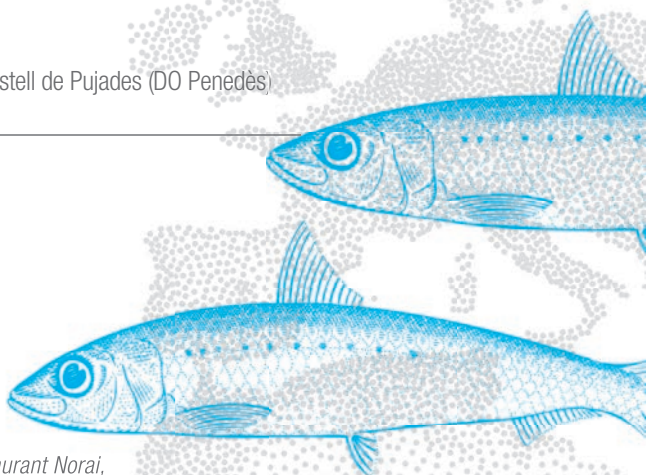
### BEGUDA

Copa de cava Duc de Foix  
Vi blanc Xarel·lo, del celler Castell de Pujades (DO Penedès)  
Aigua/ Refresc

### CAFÈ

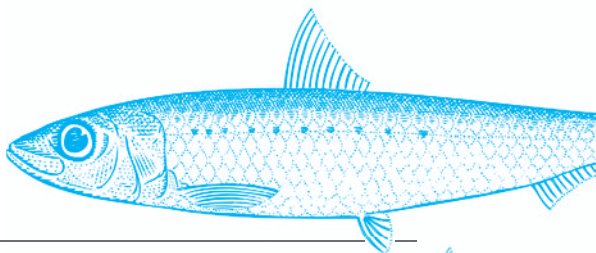
## norai

*Menú ideat i elaborat pel restaurant Norai,  
del Museu Marítim de Barcelona.*



# RECEPTA

## BULLABESSA DE SARDINES



### INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

- 1,5 Kg de sardines
- 6 patates mitjanes
- 2 cebes
- 2 porros
- 2 tomàquets madurs
- 4 grans d'all
- Una fulla de llorer
- Romaní
- Fonoll
- Safrà
- Pell seca de taronja
- 6 llesques de pa torrat
- Julivert
- Oli
- Sal, pebrot vermell
- Aigua

### ELABORACIÓ

Pelem les cebes i els alls. Netegem els porros i els piquem finament. Pelem i rentem les patates i les tallem a rodanxes no molt primes. Pelem els tomàquets i en traiem les llavors.

En una cassola, escalfem oli i daurem les patates, la ceba picada i els porros. Afegim els tomàquets, dos alls, llorer, fonoll, julivert, romaní i la pell de taronja. Sofregim a foc lent cinc minuts. Mullem amb aigua i afegim, sal, pebre i safrà. Incorporem les patates i continuem la cocció durant vint-i-cinc minuts.

Paral·lelament, netegem les sardines i, quan faltin cinc minuts per la cocció de la patata, les afegim a la preparació i rectifiquem de sal. Colem i servim el brou en plats individuals, amb pa i all per sobre. Les sardines i les patates se serveixen a part.

Organitza:

**mmb** MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

**norai**

**CAP > MAR**

**CUINA**

Col·labora:



**DUC**  
de foix  
VINS I CAVES



**CASTELL**  
de  
**PUJADES**  
CASTELLVÍ  
DE LA MARCA