

- 2 cullerades de llet.
- 2 1/2 cullerades de sucre.
- 1 llimona-gasosa de doble paperet (un de cada color) per cada ou.
- ratlladura de corfa d'una llima.
- en aquesta mesura escrita afegiu sempre 1 ou més.
- Farina, fins que et permeta fer el rotllet, procurant sempre que la pasta et quede molt blaneta.

**Elaboració:**

Batre els ous com per a fer una truita, després afegir la resta dels ingredients: oli, sucre, llet, gasosa de paperet, la ratlladura de corfa de llima. Es treballa tot, i anem afegint la farina fins que es puguin fer els rotllets, procurant que la pasta siga el més blaneta possible, fregim



*Llesquetes amb ou.*

inmediatament amb abundant oli d'oliva.

**LLESQUETES AMB OU:** les llesquetes amb ou és un postre ràpid de fer, que amb ingredients que teníem sempre en el Mas podíem matar la fam i necessitat de menjar dolços, la tradició en ma casa de fer llesquetes, originària del poble dels meus pares, la Barcella (Xert), i Mas d'el Coll (Canet lo Roig), on es feia quotidianament aquest plat, no anaven massa sobrats, però sempre disponien de tots els ingredients, llevat que la seva activitat econòmica agropecuària estava basada en la ramaderia de cabres blanques, disposaven de molta llet, el conreu del blat, la producció d'oli i moltes gallines per vendre els ous. Vivint al Mas Nou incrementarem eixa costum, amb el contacte amb veïns locals i de la ciutat de Castelló, on és un plat tradicional antic i és típic menjar-lo al final dels àpats per Nadal i Carnestoltes, on coincideix amb una altra elaboració tradicional "Les Pilotes", nosaltres feiem les llesquetes quan ens apetien, en especial quan havia sobrat pa, o els diumenges quant feia molt de fred:

**Relació d'Ingredients:**

- Pa cixut del dia abans, tallat a llesques de pa d'un centímetre de gruix.
- Llet.
- Ous batuts, com per a fer una truita.

- Sucre.
- Oli d'oliva .
- Una cassola de fang per a fregir, si utilitzem una paella l'oli es crema amb facilitat.

**Elaboració:**

Tenim preparats tots els ingredients repartits en plats, amb la cassola amb l'oli calent al foc, incluit-hi un plat buit amb un pols de sucre repartit per damunt.

Procedim a fregir les llesquetes, de una a una les mullem dins la llet, les passem per l'ou i directament dins de l'oli, els donem la volta i quan estiguen fregides al gust, les depositem al plat espolçat amb sucre i després ensucrem les llesquetes per damunt.

**ELS MONIATOS FREGITS:**

Els moniatos rojos i blancs es plantaven i cullien en gran quantitat en les marxals del prat de Torreblanca, era un producte autòcton molt apreciat pels masovers de la partida, cal dir que els moniatos rojos es consumien torrats al forn o a la brasa, fregits amb un pols de sucre, i amb els moniatos blancs feien la popular confitura de moniato per a fer els tradicionals pastissos i farinoses. Els moniatos també s'han consumit tallats llargs i fregits, amb un pols de sal com les patates, en el temps de la fam s'han consumit molt, tant sols bullits, també s'han afegit en les verdures de l'olla recapte "menjar de calent" que es cuinava i consumia tots els dies, especialment per a sopar. Alguns masovers pressionats i potenciats per les necessitats de no poder cultivar als horts del mas, per no poder trindre sènies i per les sequeres contínues per la falta de pluja, habien comprat o arrendat alguna marjal en Torreblanca per tal de plantar verdures i hortalitzes en un lloc humit per a l'autoconsum al mas, com és la marjaleria del prat pantanós de Torreblanca, que pugueren assegurar-se un abastament segur de pataques, carabasses, tomaques, fesols,..... Baixaven a treballar la marjal amb carro, macho, vernet i xerugues , a unes tres hores de camí, i se solien passar dos o tres dies dormint en el camp, baix del carro o en les típiques barraques que es construïen amb canyes i fardells amb fulles de boba (*Typha latifolia*), aprofitant per treballar la marjal de sol a sol. En quan pujaven al mas portaven les riques i variades cullites del regadiu, entre les que estaven en un lloc destacat els moniatos, que la meua mare solia comprar i de vegades li donaven, com a pagament per algun favor rebut.

**Relació d'Ingredients:**

- Moniatos.
- Oli.
- Sucre.

**Elaboració:**

Pelem el moniato blanc o roig, i el tallem en capes fines (4mm), i procedim a fregir-lo amb abundant oli d'oliva fins que estiga el moniato blanet, el traïem i li espolsem al moment un bon raig de sucre per damunt.

**ANEXE:**

ESPERE QUE DISFRUTEN I ELS APROFITE LA