

El Codonyat

El codonyat és una confitura que es fa a partir del codony, un fruit de tardor que no es menja cru sinó cuit. El codonyat es pot menjar sol o amb formatge o es pot posar en els panellets.

Hi ha diferents receptes per preparar-lo, nosaltres hem seguit la recepta de la senyora Carme Segura de Castellans, la padrina del nostre company, Abel.

Ingredients:

- 1 Kg de codonys pelats i nets.
- 750g de sucre.

Temps de preparació:

Aproximadament 1 hora i 30 min de preparació i 2 hores de repòs a la nevera.

Elaboració:

En primer lloc, es pelen els codonys, se'ls treu el cor i es tallen a bocins, es pesen i es posen tota la nit en una olla barrejats amb el sucre.



Al dia següent es posen a coure poc a poc amb l'olla destapada perquè vagi evaporant-se l'aigua que treuen, fins que queden tous.

Al cap d'una hora de coure, més o menys, es trituren i es deixen coure una mica més sense parar de remenar perquè no s'enganxin a l'olla.

Quan la pasta és espessa i té un color vermellós, el codonyat està llest.



Finalment, s'aboca el contingut de l'olla en un motlle i es deixa refredar.

Ja està llest per tastar-lo. Bon profit!!! 😊😊

El temps de conservació d'aquest codonyat és entre 3 i 6 mesos en fred.