
Pa amb tomàquet

Autor:

Data de publicació: 22-07-2021

El Pa amb tomàquet és un plat tradicional de les cuines catalana, valenciana, aragonesa, balear i murciana a la península ibèrica . El Pa amb tomàquet es considera un element bàsic de la cuina i la identitat catalanes. Si bé es considera un plat torrat d'autor als Països Catalans, és comú en bars de tota la resta d'Espanya, on també es coneix com pan a la catalana. [1][2]

El plat és 100% mediterrani i quasi idèntic al pa amb tomàquet fregat i oli d'oliva ?ob? biz-Zejt de Malta , amb el pan-bagnat de Niça, a la regió de Provença de França, la versió amb tomàquet de bruschetta italiana.

Anar a la navegacióAnar a la cerca

Pa amb tomàquet

Pa amb tomàquet

tipus
Tapes, berenar

Lloc d'origen
Espanya

Regió o estat
Catalunya, Illes Balears, Aragó, Múrcia, València

fictici
Dècada de 1800

Ingredients principals
Pa, tomàquet, oli d'oliva

El Pa amb tomàquet és un plat tradicional de les cuines catalana, valenciana, aragonesa, balear i murciana a la península ibèrica . El Pa amb tomàquet es considera un element bàsic de la cuina i la identitat catalanes. Si bé es considera un plat torrat d'autor als Països Catalans, és comú en bars de tota la resta d'Espanya, on també es coneix com pan a la catalana. [1][2]

El plat és 100% mediterrani i quasi idèntic al pa amb tomàquet fregat i oli d'oliva ?ob? biz-Zejt de Malta , amb el pan-bagnat de Niça, a la regió de Provença de França, la versió amb tomàquet de bruschetta italiana.

Consisteix en pa, que pot o no torrar-se, fregat amb tomàquet i condimentat amb oli d'oliva i sal.

Es considera un dels exemples típics que defineixen la dieta mediterrània, estesa com a recepta tradicional arreu dels Països Catalans.

Es consumeix també popularment tot sol com a aperitiu o tapa amb qualsevol àpat, des de l'esmorzar fins al sopar. [3][4]

preparació

Pa amb tomàquet amb anxoves

Amb Pernil ibèric

En alguns restaurants catalans, la barreja de tomàquets està pre-feta i es frega sobre el pa, mentre que d'altres proporcionen als convidats els ingredients per fer la feina ells mateixos. [5] El plat se serveix acompanyat de tot tipus d'embotits (botifarres curades, xoriço, fuet, pernil ibèric, etc.), pernil, formatges, truites, anxoves o altres peixos marins, o verdures a la brasa com l'escalivada.

A Mallorca, el pa amb oli es prepara amb tomàquet anomenat Tomàtiga de Ramellet, una varietat específica de tomàquets a la vinya, més petits i amb un sabor lleugerament més intens i agredolç que els tomàquets normals a causa de la pèrdua d'acidesa en el tomàquet. [6]

La base original s'elaborava amb rodanxes torrades de pa de pagès, un típic pa rodó de blat de mida justa (de 500 g a 5 kg, d'uns 20 cm a 50 cm de diàmetre).

Si la barreja no és prematura, es diu que és un ordre ideal en el qual els ingredients s'integren per donar el millor sabor. En primer lloc, si s'utilitza, l'all es frega sobre el pa. Després es fa el mateix amb el tomàquet. Després ve la sal, i finalment l'oli d'oliva.

història

L'origen d'aquest plat es disputa, ja que el tomàquet és relativament nou a la cuina catalana (va venir d'Amèrica només després del segle XV). Àmpliament considerat com l'epítom de la cuina i la identitat catalanes, algunes fonts afirmen que en realitat és relativament recent (de mitjan i finals del segle XIX) a tota la costa mediterrània d'Espanya.

El xef català Josep Lladonosa i Giró diu que es va documentar per primera vegada al segle XVIII. [7] El cuiner, nascut el 1938, recorda a la seva àvia explicant que els seus pares solien menjar un plat anomenat pa amb tomàquet. [7] Amb més precisió, l'historiador català de cuina Nèstor Luján diu que la primera referència escrita és de 1884 i, segons la seva tesi, la recepta s'hauria creat al món rural durant una abundant collita de tomàquet. La gent hauria utilitzat els tomàquets per suavitzar el pa dur i sec. [7]

El plat és quasi idèntic al pa amb tomàquet fregat i oli d'oliva ?ob? biz-Zejt de Malta , amb el pan-bagnat de Niça, a la regió de Provença de França, la versió amb tomàquet de bruschetta italiana.

galeria

Pa amb tomàquet

Safata de pa amb tomàquet

Amb pernil (pernil)

Amb olives

Amb anxoves

Sons fregits amb pa amb tomàquet

Afegir oli d'oliva

Tomàquet espremut després de l'ús

Vegeu també

Portal d'aliments

Llista de pans
Llista de torrades
Bruschetta

Referències

- ^ Grijelmo, Àlex (20 de maig de 2018). "Pan tumaca". El País.
- ^ Alegrete Gonzalez, Lucía (18 de setembre de 2020). "Consejos para un pan tumaca de diez". Minuto.com.
- ^ Virbila, S. Irene (17 de juliol de 2014). "Per temporada de tomàquet: el pa amb tomàquet de Catalunya". Los Angeles Times. Consultat el 19 d'abril de 2017.
- ^ "Els principis sagrats del "pa ambtomàquet". Barcelonaturisme.com. Consultat el 19 d'abril de 2017.
- ^ "Pa amb tomàquet català". Gastronomia i Vi. Consultat el 19 d'abril de 2017.
- ^ "Tomàquet de Ramellet: El més mallorquí de tomàquets - INPALMA.COM". Palma diàriament. 10 de març de 2016.

Arxivat de l'original el 7 de novembre de 2018. Consultat el 19 d'abril de 2017.

^ Jump up to:un b c c La cuina tradicional catalana a l'abast, pg. 96, Josep Lladonosa i Giró, 2005, Columna Cuina, ISBN 84-664-0666-2

Enllaços externs

A Wikimedia Commons hi ha contingut multimèdia relatiu a: Pa amb tomàquet

Grup Pa amb tomaquet a Flickr

Pomés, Leopoldo (1994). Teoría y práctica del Pa amb tomàquet. Barcelona: Tusquets Editors. ISBN 978-84-7223-772-8.