

## **Escudella de blat de moro escairat**

*Ingredients (per a 6 persones)*

600g de blat de moro escairat, 200g d'os de pernil salat, 150g d'espínada, 300g de morro, orella i cua de porc, 125g de cansalada, 1 bola de sagí (llard i farina de blat), 5 litres d'aigua, aproximadament, i sal.

*Preparació*

Poseu el blat de moro escairat en remull durant 24 hores. Seguidament renteu-lo a raig d'aixeta, poseu-lo en un olla amb 5 litres d'aigua i poseu-ho al foc. Un cop arrenqui a fer el bull, afegiu-hi la carn de porc (morro, ossos, cua, orella, sagí i cansalada) i deixeu-ho coure 5 o 6 hores. Corregiu-ho de sal a partir de mitja cocció.