

# Bunyols de cigrons amb panses i pinyons

UNA RECEPTE DE MONTSERRAT ILLAN I XAVIER TORRADO,  
PROFESSORS DEL CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ DE TORRIBERA UB

## Ingredients

- 200 g de cigrons cuits
- 1 ou
- 1 grapat de pinyons i de panses
- 1 gra d'all
- Julivert i cibulet
- Sal i pebre negre
- Oli per fregir
- Farina de cigrons (opcional)

## Elaboració

- Es posen els cigrons en una cassola i es bullen durant un minut.
- Es colen, es deixen escórrer bé i s'aixafen amb una forquilla.
- Es torren les panses i els pinyons en una paella amb una mica d'oli.
- Es piquen l'all, el julivert i el cibulet.
- Es barreja tot en un bol i se salpebra. Si cal, es pot ajustar la textura afegint-hi una mica de farina de cigrons.
- Amb l'ajuda d'una cullera es fan els bunyols i es fregeixen en una paella fonda amb l'oli calent a 180 °C.

**VII FESTA DE LA CIÈNCIA**  
de la Universitat de Barcelona

Del 25 al 28 de maig

[www.ub.edu/laubdivulga/festacienciaub](http://www.ub.edu/laubdivulga/festacienciaub)



 Campus  
de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona

 UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

LaUB  
divulga