

Ingredients: (per a 10 persones)

- 2,5 kg de bacallà remullat sense pell i tallat a trossos d'uns 80gr aproximadament
- 4 kg de patates
- 1 cullerada de sal
- 1,25 l. d'oli
- 4 rovells d'ou
- 8 grans d'all ben picats al morter

Elaboració:

Pelem i tallem les patates més o menys de la mida d'una nou.

Posem una cassola al foc amb l'aigua justa i ens esperarem que bulli per tirar-hi un raig d'oli, la sal i les patates. L'estona de cocció dependrà de la mena de patates (un quart, 20 minuts...)

Quan faltin uns 6 minuts perquè siguin cuites, hi posem el bacallà, que prèviament haurem escalfat una mica tenint-lo a prop dels fogons perquè les patates no perdin el bull quan l'hi afegim.

Seguidament, i sense perdre temps, escorrem molt bé les patates i el bacallà.

A la cassola buida, seca i encara calenta, hi tirem els alls picats, els rovells d'ou i $\frac{1}{4}$ part de l'oli. Ho barregem una mica i hi aboquem les patates i el bacallà.

Movem la cassola amb molta energia i sense parar, amb moviments circulars i de vaivé, i hi anirem abocant la resta de l'oli en petites dosis fins a aconseguir lligar les patates i el bacallà amb una pasta bastant compacta.

La durada de remenar serà d'uns 8 a 10 minuts i sempre fora del foc.

Ho servirem de seguida abans que es refredi.