

COCCIÓ DELS CIGRONS

Txus Masqué

INGREDIENTS

Cigrons 600 g.
Sal 5 g.
Bicarbonat 10 g.
Aigua 2'5 l

0 MINUTES 4 SERVINGS

TAGS

#cigrons



1

Posar els cigrons en remull 24 h amb sal i una cullerada de cafe de bicarbonat.



2

Pasades les 24 en remull colar els cigrons



3

Netejar-los amb aigua per treurels-hi el bicarbonat.





4

Bullir els cigrons segons les instruccions del paquet en aquest cas 3-3.30 h.



5

Posar-los a bullir des de aigua freda. Quan trenqui a bullir deixar-los el temps indicat



6

Pasades les 3 hores els cigrons ja estaran fets.

