

## FITXA TÈCNICA DE LA BOTIFARRA DOLÇA

**Definició:** la botifarra dolça és un producte, sens dubte, molt peculiar i arrelat a l'Empordà.

La botifarra dolça es pot menjar seca tot i que és molt més gustosa quan es menja cuita i acompanyada de poma.

Normalment, la botifarra dolça es menja durant l'hivern ja que té un alt percentatge de components calorífics. Tot i que això, només depèn de gustos i del paladar de cadascú, i les carnisseries de l'Empordà l'elaboren durant tot l'any.

Tant es pot menjar de postres i acompanyada de recuit com d'aperitiu. A més, antigament es solia menjar per berenar acompanyada de pa i poma.

Així doncs, la botifarra dolça esdevé un embotit molt peculiar, ja que és la carn la que acompanya al sucre i això la converteix en una botifarra per a gent que li agradi molt el dolç.

**Característiques tècniques:** Producte de cansaladeria elaborat amb carn magra de porc, sucre, llimona, sal i opcionalment canyella.

**Àmbit de producció:** Comarques de l'Empordà.

**Antecedents:** Producte típic d'aquestes comarques.

**Composició:** Elaborat amb trossos de carn magra crua de porc, amb els següents ingredients:

- Carn magra
- Sucre
- Llimona
- Sal

**Producció:** S'elabora a les cansaladeries de la comarca, tot l'any.

**Comercialització:** El mateix elaborador la comercialitza. Es pot consumir cuita o seca. Per consumir-la cuita, es posa en una paella la botifarra (prèviament cal punxar-la), amb una cullerada de sucre, un tall de llimona i aigua, tot a foc lent. Quan la botifarra és cuita (queda d'un color daurat), s'agafa pa i es fregeix amb el suc que ha quedat a la paella.