

Cuinar en temps de confinament: arriba «Del rebost al plat: la recepta de la Mercè»

Mercè Brunés, de la Masia el Folló, ensenyarà els lectors de NacióDigital a preparar diversos plats ideals per fer durant la crisi del coronavirus

V?deo: <https://www.youtube.com/watch?v=wgmbgfOCqzU>

El confinament que afecta tota la població a causa de la crisi del coronavirus i que ens aboca a tots a passar més hores a casa és una bona oportunitat per dedicar més temps a la cuina. Una activitat que pot ser lúdica i, al mateix temps, un benefici per a la nostra alimentació. Per aquest motiu, Mercè Brunés, de la Masia el Folló de Tagamanent (Vallès Oriental), acostarà diverses receptes originals durant aquest període als lectors de **NacióDigital** en l'espai «Del rebost al plat: la recepta de la Mercè».

Encara que estigui permès sortir per comprar aliments, les limitacions a l'hora de sortir al carrer fan que molts ciutadans descobreixin productes o ingredients que no recordaven que tenien a casa, especialment als rebosts, material amb el qual treballarà la Mercè. Segur que no pensaves que aquella conserva podia tenir un resultat tant original o que els torrons de Nadal es poden consumir d'una altra manera. A més, en l'elaboració dels plats hi podrà participar tota la família.

La Masia el Folló i la Mercè en concret, és especialment coneguda a la seva zona perquè anualment acull la Festa del Pa. En aquest confinament, les seves receptes -alguna, també, de pa- arribaran a la xarxa de la mà de la seva xef tres dies a la setmana (dilluns, dimecres i divendres).

[noticiadiari]2/197029[/noticiadiari]
?[noticiadiari]2/198572[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/199022[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/198648[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/198469[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/198615[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/198064[/noticiadiari]