

Els secrets de la sípia



Normalment la sípia queda dura si es fa a la planxa i es cou massa.

Per evitar-ho el millor és coure-la poc i que quedi una mica crua. Així queda tendra. Quan es fa estofada, en canvi, s'ha de coure força perquè quedi melosa.

Hi ha qui opina que a la sípia, igual que al pop o el calamar, se li han de trencar les fibres abans de coure-la perquè quedi més tendra. Per això hi ha la tradició de picar-los amb un objecte contundent o congelar-los.

El fet que una sípia desprengui més aigua que una altra no es necessàriament un símptoma que hagi estat congelada, pot ser degut a la mateixa sípia o a un excés de cocció.

Normalment se sap que una sípia ha estat congelada perquè abans del procés hi afegeixen uns aditius que li confereixen un sabor lleugerament salat. En tot cas, es pot adquirir sípia durant tot l'any.

