

Vidreres cuina més de 2.800 litres de ranxo

Vidreres va celebrar ahir el seu tradicional Ranxo

[<https://www.diaridegirona.cat/multimedia/fotos/comarques/la-selva/2020-02-25-181562-ranxo-vidreres-2020.html>], un àpat col·lectiu que es comença a cuinar a les sis del matí del dia de Carnaval. Els cuiners

[<https://www.diaridegirona.cat/multimedia/videos/comarques/2020-02-25-195684-video-aixi-cuinen-2800-litres-ranxo-vidreres.html>] van utilitzar 28 peroles de 100 litres cadascuna per elaborar la recepta tradicional, que inclou arròs, patates, mongetes del ganxet, porc i un sofregit fet amb ceba i tomata, entre altres ingredients, que es couen a foc lent.

Com en les anteriors edicions, ahir es van servir unes 3.000 racions, amb la novetat que els comensals que ho van voler van poder menjar-se'l asseguts en unes cadires i unes taules que per primera vegada es van instal·lar a la mateixa plaça Lluís Companys. El Ranxo és l'acte més important del Carnestoltes a aquesta població i fa més de 200 anys que se celebra.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/selva/2020/02/26/vidreres-cuina-mes-2800-litres/1031326.html?utm_source=rss