

BACALLÀ A LA LLAUNA

INGREDIENTS:

4 Lloms de bacallà

2 alls

Pebrot vermell dolç

200cc d'oli d'oliva fluix

50 gr de panses remullades al vi blanc

Farina

Sal

PREPARACIÓ:

Passar per la farina els lloms de bacallà, posar l'oli en una cassola i fregir els lloms de bacallà i retirar-los a una llauna. A la mateixa cassola fregiu els alls laminats fins que agafin una mica de color, afegiu el vi blanc amb les panses i deixeu evaporar, afegiu-hi el pebre vermell i retireu-ho del foc, ruixeu el bacallà amb la salsa i introduïu-ho al forn calent a 180 ° durant 10 minuts. Servir acompanyat d'unes mongetes o cigrons.

Bon profit

Antonia