

BACALLA FRESC AMB SALSA CATALANA.

INGREDIENTS:

Quatre supremes de bacallà fresc sense espines

Dues cebes

Cent grams de salsa de tomàquet espessa

Tres-cents grams de cigrons cuits

Un pebrot escalivat tallat a tires

Cinquanta grams de panses remullades

Trenta grams de pinyons torrats

Una culleradeta de pebre vermell més una fulla de llorer

Oli, aigua, sal, pebre, farina

Per a la picada: dos alls fregits, dotze ametlles torrades i deu grams de pinyons torrats

PREPARACIÓ:

En una cassola amb oli fregir les supremes de bacallà, salpebrades i passades per farina, reservar. A la mateixa cassola, salteu la ceba ben picada, deixeu-la confitar i afegiu-hi la salsa de tomàquet i el pebre vermell, deixeu-ho uns minuts, afegiu-hi el llorer, les panses, els pinyons i els cigrons, cobriu-ho amb una mica d'aigua i deixeu-ho uns minuts, salpebrar, afegir la picada, el bacallà i les tires de pebrot, deixar uns minuts més i servir ben calent.

Bon Profit

Antonia