

BACALLÀ AMB SAMFAINA



Ingredients (4 persones)

- 4 trossos de bacallà frescos dessalats (els congelats ja ho estan, de dessalats)
- 1 pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- 1 albergínia
- 1 carbassó
- 1 ceba de Figueres
- tomàquet fregit Solís
- farina
- sal



Elaboració

Si els trossos de bacallà els has comprat congelats, els poses en una escuradora i els descongeles a la nevera. Si vols fer-ho més ràpid, deixa'ls a temperatura ambient.

Comença traient l'excés d'aigua dels trossos de bacallà amb un drap de cuina, els poses molt poca sal o gens i els enfarines.

Després, posa suficient oli en una cassola de ferro o terra i fregeix els trossos de bacallà amb molta cura perquè es trenquen fàcilment. A mida que es vagin fent, els treus l'excés d'oli amb paper de cuina.

Mentre es va fregint el bacallà (però sense deixar-lo de vigilar), treu la pell de l'albergínia i el carbassó, els talles a daus no massa petits i els poses en un colador amb un grapat de sal.

Seguidament, talla la resta de les verdures i les decantes.

Quan ja estigui fet el bacallà, retira l'excés d'oli i en l'oli restant comença a posar les verdures en aquest ordre:

- els pebrots, i deixes que es facin una mica,
- la ceba, la barreges bé i esperes que es transparenti una mica,
- el tomàquet, mig pot més o menys,
- renta l'albergínia i el carbassó sota l'aixeta amb un escurador i ho afegeixes al sofregit de les verdures. Remena-ho i posa-hi la sal.

Tapa la cassola i deixa que es faci lentament amb el foc al mínim durant mitja hora. Cal que vagis afegint miques d'aigua perquè quedi una salsa.

Quan hagi canviat de color i totes les verdures ja siguin toves per un igual hi afegeixes els trossos de bacallà. Li tires una mica més d'aigua, ho proves de sal i rectificues si cal. Ho deixes coure tot junt uns minuts i ja estarà llest per servir.