



## Ingredients

- 1 cua de rap neta de 800 g
- 4 cullerades d'oli
- 4 o 5 grills d'all trinxat, o una mica de ceba tallada a la juliana
- 2 cullerades de pa ratllat
- 2 cullerades de julivert trinxat
- 4 patates tallades a rodanxes fines



## Elaboració

Posa les rodanxes de patata en una plata. Condimenta les patates amb sal i oli i afegeix una miqueta de aigua. Deixa que es coquin al forn fins que estiguin toves.

Després, posa el rap a sobre de les patates. Cobreix el rap amb pa ratllat, julivert, all, sal i oli. Posa-ho al forn durant mitja hora aproximadament a 250°.

Si vols donar-li un toc especial a aquest plat pots afegir-li un rajolinet de vi blanc a mitja cocció.

**Nota:** *Aquesta recepta també la pots fer amb lluç, daurada, besuc...*