

SAMFAINA

La samfaina ha de reposar unes hores perquè agafi la seva plenitud. Va bé fer-la d'un dia per l'altra i així quan preparem el plat que volem fer la tenim al punt ideal.

En podem fer de més i la congelem per a un altra dia.

Un cop tenim la samfaina la podem utilitzar per fer diversos plats:

- bacallà amb samfaina
- salsitxes amb samfaina
- pop amb samfaina
- ou ferrat amb samfaina
- etc

	<u>Ingredients</u>
5-6	tomàquets vermells madurs
2	cebes
2-3	grans d'all
1	pebrot vermell
1	pebrot verd
1	carbassó
2	albergínies
	oli
una cullerada	succe
una culleradeta	sal
una cullerada	pebre vermell dolç

- Abans de res hem de rentar totes les verdures.
- Retirar les llavors dels pebrots. Els tallem a dauets petits.
- Tallar el carbassó a dauets petits.
- Laminar els grans d'alls.
- Picar les cebes de manera que quedin trossos (no cal que sigui una picada fina).
- Ratllar els tomàquets.
- De moment no tallem les albergínies perquè s'enfosqueixin.
- Posem una paella gran al foc amb un raig d'oli generós.
- Hi enrossim molt lleugerament l'all laminat.
- Durant tota la cocció a foc mitjà haurem d'anar remenant perquè no s'enganxi i es cremi.
- Seguidament hi aboque els pebrots i ho deixem coure uns 10 minuts.
- A continuació hi posem la ceba picada i ho deixem coure uns altres 10 minuts.
- Mentrestant tallem les albergínies a daus petits (sense treure la pell).
- Després hi posem l'albergínia i el carbassó i ho deixem coure uns 10 minuts més.
- Seguidament hi aboquem el tomàquet ratllat + una mica de sucre + una mica de sal + pebre vermell dolç.
- Baixar el foc al mínim, tapar i deixar-ho coure 20 minuts més.
- Hem d'anar remenant de tant en tant fins que tinguem una textura gairebé caramel·litzada. Si fa falta hi podem posar un rajolinet d'aigua.
- Un cop feta la deixarem reposar unes hores (va bé fer-la d'un dia per l'altra).