

BACALLÀ AMB SAMFAINA_ estil Forki

4 persones	Ingredients samfaina
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
	Bacallà
500 grs	samfaina preparada amb antelació
4 (aprox. 200 grs / per persona)	lloms de bacallà desalat
	farina
	oli
	aigua
	julivert

Cal preparar la samfaina el dia abans (o unes hores abans)

- Rentar totes les verdures.
- Posem un raig d'oli generós a la cassola on farem la samfaina.
- Escaldar la mitat dels tomàquets en aigua bullint, retirar la pell i les llavors. Tallar a daus petits.
- Retirar les llavors dels pebrots. Tallar a daus petits.
- Tallar les albergínies a daus petits.
- Tallar el carbassó a daus petits.
- Laminar els grans d'alls.
- Tallar les cebes en juliana.
- Passar l'altre mitat dels tomàquets pel ratllador per fer-ne tomàquet ratllat.
- Col·locar tots els ingredients a la cassola i els coure'ls a foc mitjà tapat durant 40 minuts. Anem remenant perquè no s'enganxi.
- Quan porti uns 20 minuts de cocció hi afegim una mica de sucre, una mica de sal i pebre vermell dolç.
- Baixar el foc al mínim, continuar amb la cassola tapada i deixar-ho coure 20 minuts més.
- Si fa falta hi podem afegir un rajolí d'aigua.
- Un cop feta la deixarem reposar unes hores (va bé fer-la d'un dia per l'altra)

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

Bacallà amb samfaina

- Escalfar oli en una paella petita.
- Enfarinar els lloms de bacallà i fregir-los d'un en un per totes dues bandes, primer per la part sense pell.

- Traspasar els lloms de bacallà a la cassola de la samfaina i ho deixem coure 5-7 minuts a foc baix. Si fa falta hi afegim mig got d'aigua.
- Si ho estem fent en una cassola que pot anar al forn ho posarem a gratinar 5 minuts.
- Quan ho traiem del forn i tirem pel damunt julivert picat.