

RAP AMB FORMATGE BLAU Forki

4 persones	Ingredients
800 grs	rap (cap, talls)
1	ceba
1	porro
	formatge blau
	llet
	pebre negre
	oli
	sal

Elaboració

- Fem un fumet amb els cap del rap. Bullir-ho tot uns 20 minuts. Colar i reservar el fumet.
- Tallar la cua a rodelles grosses. Reservar.
- Salar i enfarinar les rodelles del rap.
- Marcar-les en una paella amb una mica d'oli. Reservar (només en farem servir una miqueta)
- Pelar les patates i tallar-les a rodelles
- Tallar la cebra en juliana
- Tallar el porro en juliana
- Ofegar la cebra en una cassola amb una mica d'oli. A mig enrossir hi posem una cullerada de sucre.
- Mentre fem la cebra hi anem afegint una miqueta de fumet a mesura que el vagi absorbint.
- Quan tenim la cebra gairebé feta hi posem el porro tallat en juliana i un raig de llet.
- Durant la cocció del porro hi anem posant una mica de llet t a mesura que la vagi absorbint.
- Quan tenim el porro gairebé fet hi posem el formatge blau tallat a trossets i ho deixem coure uns 3 minuts.

Nota: deixar una mica de formatge pel final.

- Hi incorporem les rodelles de rap i les deixem coure 2 minuts més.
- Col·locar un petit tros de formatge blau al damunt dels talls de rap i TAPAR la cassola.
- TANCAR el foc i deixar-ho reposar 5 minuts abans de servir.