BACALLÀ AMB SAMFAINA

Gastronomia | 28/08/2017 | 22:47

Deixeu el bacallà en remull si pot ser 48 hores, canviant-li l'aigua 3 o 4 vegades

Una de les receptes més populars de Catalunya, feta amb aquesta salsa-base de la nostra cuina, la samfaina. Amb variants, es troba arreu dels Països Catalans: Bacallà amb tomaca, amb pebreres, amb ceba (Eivissa; malgrat que el nom té ceba, tomàquet i pebrot), Bacallà amb pebrot i tomata (Girona), etc. S'ha de dir que, de totes les receptes de bacallà mediterrànies i atlàntiques, al costat de la Brandada o el Bacallà al pil-pil, és una de les més reeixides.

Ingredients

1 kg de bacallà (morro), oli,1 ceba,3 o 4 tomàquets (1 kg, o una mica menys),4 pebrots i vermells mitjans (1/2 kg, aproximadament),3 albergínies mitjanes, farina,sal

Elaboració

Deixeu el bacallà en remull si pot ser 48 hores, canviant-li l'aigua 3 o 4 vegades. Un cop dessalat, en feu a trossos mitjans quadrats de 5x5 cm, aproximadament) i l'enfarineu. Poseu una paella al foc amb força oli; hi feu fregir el bacallà, i quan sigui mig fregit, el poseu en una cassola de terrissa. En el mateix oli-però traient-ne una part, en una paella o cassola, sofregiu-hi una mica els pebrots, sense llavors i fets a trossos mitjans o a tires allargades. Quan tot sigui sofregit, però abans que prengui molt de color, afegiu-hi els tomàquets, pelats, sense llavors i tallats a tires. Deixeu-ho sofregir una mica. Peleu les albergínies (hi ha qui hi deixa una mica de pela, a fi que no es desfacin) i talleu-les com els pebrots o a daus. Afegiu-les al sofregit. Tapeu la cassola i acabeu-hi de deixar confitar una mitja horeta. Col·loqueu aquesta samfaina damunt el bacallà, afegiu-hi una miqueta d'aigua i deixeu que acabi de cuinar-se tot junt, amb la cassola tapada. Proveu-ho de sal.

Notes

Hi és bo afegir-ho, al final, all i julivert picat. Els ingredients, i especialment el pebrot, es poden escalivar.

Hi ha qui afegeix pebrot verd, ceba, un raig de vi, pebre negre.

A La cuynera catalana, el primer llibre modern de cuina catalana (1833) hi ha el "Bacallà amb tomàtecs: tallat a racions, perbullit i escorregut, es fregirà amb oli ceba i tomàtecs en bastant quantitat, es tirarà tot junt amb el bacallà en una cassola, després s'hi tirarà una picada d'alls i julivert y una poca d'aigua, es faran donar alguns bulls i se servirà". Ferran Agulló, al Llibre de la cuina catalana (vers 1930) ja utilitza els ingredients i el nom actual, "Bacallà amb samfaina".

D'aquesta recepta n'hi ha versions sense albergínia- Bacallà amb pebrot i tomata, de Girona-, o només amb ceba, tomàquets i alls, a la ruta del Cister. Algunes inclouen carabassó o prescindeixen de les cebes.

El bacallà salat només es menja als països de tradició catòlica i ortodoxa: la península Ibèrica, Llenguadoc i Provença, Itàlia i les illes mediterrànies, els països balcànics i Grècia. El colonialisme el va portar a Cuba, el Brasil, les illes francoamericanes, Algèria...

El bacallà sec- no salat, dit estocfix o peixopalo, encara és més rar, i només se sol menjar a Catalunya, el Llenguadoc i algun lloc d'Itàlia, tot i que en aquest darrer país se sol confondre amb el bacallà.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/48994-bacalla-amb-samfaina.htm