BACALLÀ AMB PEBROT I TOMATA

Gastronomia | 05/09/2017 | 10:55

Més cap al sud, a Lloret, Blanes, etc., se'n diu "Bacallà amb samfaina" ("xamfaina")

El Bacallà amb pebrot i tomata és una recepta típicament gironina, que és una variant deliciosa del bacallà amb samfaina, popular a tot Catalunya. Agradava molt als pescadors de tota la costa i als tapers, que, seguint la mateixa fórmula també hi elaboraven així el peix fresc (tonyina, bis, bonítol, sabre...). Més cap al sud, a Lloret, Blanes, etc., se'n diu "Bacallà amb samfaina" ("xamfaina").

Ingredients

600/800 g de bacallà

farina

3 pebrots verds

5 tomàquets

julivert

oli

sal

Elaboració

Una vegada net, remullat i escorregut el bacallà, enfarineu els talls i fregiu-los amb oli d'oliva. En el mateix oli, traient-ne si n'hi ha massa, hi poseu el pebrot fet a trossets o tires i el tomàquet, pelat i fet a trossos. Ho deixeu coure uns 15 minuts a poc foc. Afegiu-hi el bacallà, tasteu-ho de sal, tapeu la cassola i deixeu-ho coure uns 10 minuts més. Abans de servir-ho hi podeu escampar per sobre julivert picat.

Notes

Cal recordar que també cal tastar de sal els plats de bacallà, sobretot si s'ha dessalat de forma convenient. Jo recomanaria tenir-lo amb aigua, que canviarem algunes vegades, 48 hores: així el bacallà, si és de bona qualitat, no solament es dessala, sinó que s'esponja. Es pot guardar a la nevera dos o tres dies.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49510-bacalla-amb-pebrot-i-tomata.htm