

## PEIX DE ROCA AMB PICADA

### Ingredients:

1 kg de peix de roca.

½ kg de patates.

Oli.

Sal.

Aigua.

### Per fer la picada:

1 pebrot vermell fregit.

3 alls fregits.

Una llesca de pa torrat o fregit.

1 copa de vi ranci.

### Elaboració:

En una cassola amb oli salteu les patates, cobriu-les d'aigua i deixeu-les bullir.

A mitja cocció afegiu-hi el peix trossejat i la picada deixatada amb el vi ranci.

Salpebreu-ho i ho deixeu al foc fins que el peix estigui cuit.

### Variacions:

Es pot acabar el plat amb un *allioli* per sobre.