

ALBERGÍNIA AMB PEIX

Ingredients:

2 albergínies tallades a rodelles.

400 g de peix.

2 cebes.

3 tomàquets.

1 gra d'all.

Farina.

Oli.

Sal.

Aigua.

Per fer la picada:

Un grapatet d'avellanes.

1 gra d'all.

2 llesques de pa fregit.

Elaboració:

Fregiu les albergínies i reserveu-les

Enfarineu i fregiu el peix, i reserveu-lo.

Feu un sofregit amb la ceba, l'all i els tomàquets.

Afegiu-hi les albergínies, el peix, la picada i aigua, i ho deixeu coure una estona tot junt.

Comentaris:

El peix pot ser bacallà, castanyola o rajada.