

ALLIPEBRE

Ingredients:

1 kg de peix.

Molla de pa xopa de vi negre.

Oli.

Sal.

Aigua.

Per fer la picada:

Un grapat d'ametlles.

3 grans d'all.

½ culleradeta de pebre vermell.

Julivert.

Uns brins de safrà.

Elaboració:

Fregiu la picada en una cassola amb oli.

Afegiu-hi la molla de pa i remeneu-ho.

Una vegada estigui ben sofregit afegiu-hi aigua i quan bulli poseu-hi el peix trossejat i salat.

Variacions.

S'hi pot posar també pebrot vermell o pebrot verd frescos.

La picada es pot fer amb pebrot vermell sec, nyora o pebrot del romesco en comptes de pebre vermell.

Es pot pot afegir bitxo o pesteta a la picada.

Es pot afegir tomàquet a la picada.

S'hi poden afegir patates.

Es pot afegir una pera a la salsa.