

PEIX AMB SUC

Ingredients:

1 kg de peix d'escata.

Oli.

Sal.

Aigua.

Per fer la picada:

1 molla de pa xopada amb vi.

2 tomàquets escalivats.

4 grans d'all escalivats.

Julivert.

1 culleradeta de pebre vermell.

Elaboració:

En una cassola amb oli calent, aboqueu-hi la picada deixatada amb una mica d'aigua.

Tapeu la cassola i deixeu-la coure uns minuts.

Afegiu-hi el peix prèviament salat, tapeu-lo i deixeu-lo coure a foc viu fins que estigui cuit.

Variacions:

Podeu afegir un gra d'all cru a la picada.