

Bacallà amb samfaina

Ingredients

- 2 talls de morro de bacallà
- 2 pebrots vermells escalivats
- 2 pebrots verds
- 1 albergínia
- 2 cebes
- 3/4 Kg tomàquet
- 1 got de vi blanc
- 3 grans d'alls
- farina per arrebossar
- sal



Elaboració

Enfarinem i fregim el bacallà en una paella. Reservem el bacallà i, en el mateix oli, hi fem la samfaina; daurem alls i els reservem, afegim ceba, pebrot verd i pebrot vermell escalivat, l'albergínia i el tomàquet. Hi reduïm vi blanc i deixem que sofregeixi bé. Quan la samfaina estigui al seu punt afegim el bacallà i la picada feta amb alls crus i els alls que abans havíem daurat. Deixem coure 5 minuts més i apaguem el foc.

Comentari

El fet de posar el pebrot vermell escalivat dona una dolçor diferent al plat.

En fer sofregits, hem de començar sempre per la ceba perquè caramelitza i acabar amb el tomàquet i el vi perquè hidrati i allargui la cocció.

Una mica d'història

El bacallà amb samfaina és un plat propi d'interior que va substituir les arengades i es comparteix en moltes comarques catalanes on avui ja és un plat habitual.

La samfaina és una suma de cultures culinàries del mediterrani: la ceba autòctona, sofregida, les albergínies introduïdes per l'Islam, el pebrot i el tomàquet portat per Colon des d'Amèrica.