

LLOBARRO ALL'ACQUA PAZZA

Ingredients per a 4 persones (480 calories per ració)

2 llobarros d'entre 500 i 800 gr. cada un (es pot fer també amb orada, besuc o pagell)

100 gr. de pebrot verd tallat en juliana

150 gr. de ceba tallada en juliana

250 gr. de patata (monalisa o kennebec), tallada a rodelles primes

Oli d'oliva, sal, pebre vermell (se'n pot posar una mica de picant, a gust)

Mig got de vi blanc, mig got d'aigua i una mica de julivert trinxat.

Aquest plat ens el va ensenyar a fer la cuinera d'un restaurant a Porto Ercole, en un viatge a la Toscana amb l'Eulàlia Mesalles i en Jordi Canal.

En una cassola disposem el pebrot i la ceba i a sobre hi posem les rodelles de patata. Amanim amb l'oli, la sal i el pebre vermell. Incorporem l'aigua i el vi blanc, i ho fem bullir deu minuts amb la cassola tapada. Posem a sobre el llobarro, escampem una mica de julivert (foto 1) i ho fem bullir, tapat, a foc viu durant deu minuts més. S'ha de vigilar el líquid de cocció, ja que el plat ha de quedar amb salsa, però molt poc caldós.



Ingredients



Foto 1



Llobarro all'acqua pazza