

Bacallà amb samfaina



Aquesta recepta m'agrada molt. Sempre estic a punt per repetir-la.

Per 2 persones

Temps: 2 hores amb samfaina. 25 min. si la téns feta.

Ingredients:

- – 4 talls de bacallà desalat
- – farina normal o maizena si el fem sense gluten
- – Oli
- – Samfaina



Elaboració:

PAS 1: Abans tindrem 3 dies el bacallà en remull, canviant-li l'aigua cada dia. Un cop desalat ja el podrem cuinar.

PAS 2: Primer fem la samfaina, si la feu el dia abans quedarà

més confitada. Per fer la samfaina cliqueu a l'enllaç dels ingredients.

PAS 3: Agafem el bacallà net i escorregut i el passem per farina. Posem una paella al foc amb oli i quan sigui calent hi afegim el bacallà i el fem ros per tots els costats. Un cop fet el treiem que s'escorri bé d'oli.

PAS 4: Per emplatar posem la samfaina al plat i al damunt, sense barrejar, el bacallà.









Bon Profit!