

# Samfaina



De les millors receptes amb verdures. Per sucar-hi pa

**Per 4 persones**

**Temps:** 2 hores

**Ingredients:**

- -2 cebes grosses
- -1 pebrots vermell
- -2 carbassons
- -2 albergínies
- -2 tomaquets
- -oli i sal



**Elaboració:**

**PAS 1:** Rentar bé les verdures i tallar-les a dauets.

**PAS 2:** En una paella posar oli i la ceba i fer-la rosseta, després afegir el pebrot. Quan començi a estovar-se afegir el

carbassó. Quan vegis que està una mica fet, afegeix l'albergínia i per últim la tomaca.

**PAS 3:** Fer a foc mig i vés remenant que no es cremi. Amb aquests ingredients et surt molta quantitat de samfaina, ja es veu a les fotos. En faig força perquè estàs quasi 2 hores per fer-la i com que ens agrada ja en deixo feta més del comte i la congelo. Per la quantitat, tampoc em cap en una paella i la faig en una cassola.







Bon Profit!