

Tapa de sípia amb all i julivert



Apofitant la parada pel Coronavirus puc anar pujant totes les receptes que han anat quedant endarrerides. Com aquesta, de tota la vida.

Per 4 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 2 sípies fresques
- – 1 grapat de julivert
- – 1 alls
- – Sal i oli d'oliva



Elaboració:

PAS 1: Netegem les sípies i les tallem a daus grans.

PAS 2: Calentem la paella i li afegim un raig d'oli. Amb l'oli calent afegim la sípia, que esquitxarà molt i farà aigua. Salem ben poquet. Deixem coure fins que quedi rosseta amb crosta.

PAS 3: Un minut abans de treure hi afegim el julivert i l'all tallats ben petits. Li fem dos tombs i la servim.



Bon Profit!