

# BACALLÀ A LA CATALANA

El bacallà a la catalana és un plat típic de la cuina catalana que es prepara amb bacallà dessalat i diferents ingredients que li donen sabor. Aquí tens la recepta per fer bacallà a la catalana:

## Ingredients:

4 llesques de bacallà dessalat  
2 tomàquets madurs  
1 ceba  
1 pebrot verd  
1 pebrot vermell  
2 grans d'all  
1 branca de julivert  
1/2 got de vi blanc  
1/2 got d'aigua  
Sal  
Pebre  
Oli d'oliva

## Preparació:

1. Tallar la ceba, els pebrots i els tomàquets a trossos petits i picar els grans d'all i el julivert.
2. En una paella, sofregir la ceba i els pebrots amb oli d'oliva fins que estiguin ben tendres.
3. Afegir els tomàquets picats i deixar coure a foc mitjà fins que s'hagin desfet.
4. Afegir la picada d'all i julivert i barrejar-ho bé.
5. Col·locar les llesques de bacallà a sobre del sofregit i afegir-hi sal i pebre al gust.
6. Afegir el vi blanc i l'aigua i deixar coure a foc mitjà-baix durant uns 15-20 minuts, fins que el bacallà estigui ben cuit.
7. Servir el bacallà a la catalana ben calent, acompanyat de pa torrat i una copa de vi blanc.

Que vagi de gust!

Aneu a la bacallaneria de la vostra confiança i demaneu el millor bacallà.



## A tenir en compte:

Podeu fer altres varietats afegint-hi mig ou dur, panses, cigrons, ...

Fer les combinacions que més us agradin.