

Torrades amb escalivada (espardenyes)

Catalunya

Magda Claramunt Miquel

Ingredients

2 pebrots vermells
1 albergínia
12 anxoves
6 llesques de pa torrat
oli d'oliva

Preparació

Primer, agafeu l'albergínia i els dos pebrots i els poseu al forn perquè es puguin escalivar (mitja hora més o menys).

Després, quan estiguin escalivats, peleu els pebrots i deixeu-los junts amb les albergínies prèviament pelades també.

Talleu a tires, no gaire gruixudes, els pebrots i les albergínies. Seguidament, agafeu el pa, prèviament torrat, i poseu-hi una tira de pebrot, una d'albergínia i una anxova.

Col·loqueu-ho en una safata per servir-ho.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat