Escalivada

Lluís Campmany

Països Catalans

Ingredients

Pebrot vermell
Albergínia
Ceba
Oli d'oliva
Allioli
Llesquetes de pa torrat

Preparació

La millor manera de preparar l'escalivada és posant tots tres ingredients directament sobre les brases d'un foc de llenya i girar-los de tant en tant fins que es cremin per fora i es coguin per dins.

Però, com que no sempre disposarem de la possibilitat de fer foc i brases, hi ha l'alternativa de fer-los al forn. En aquest cas, poseu tots tres ingredients dins una safata i fiqueu-los al forn a uns 200-220º durant 1 hora aproximadament. És convenient donar alguna volta als ingredients perquè es coguin més uniformement i poder controlar si ja estan prou cuits.

Quan estiguin ja cuits i amb la pell també cremada, tot i que no tant com quan es fan al foc, deixeu-los refredar. Un cop freds només cal retirar amb cura la pell del pebrot i l'albergínia i la primera capa de la ceba i tallar-los a tires.

Finalment, només caldrà servir-los disposats en una safata a sobre de les llesquetes de pa amb un bon raig d'oli d'oliva per sobre i decorats amb allioli.

V Trobada Gastronòmica Intercultural
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 ─ 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: https://www.facebook.com/SLC.SAB
Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB
Blog: http://blogs.cpnl.cat/enganxat/