

Pebrots farcits de truita de patata

Catalunya

Flori Méndez

Ingredients

6 pebrots verds
1 ceba
4 ous
3 patates
Oli d'oliva
Sal
Salsa de tomàquet feta a casa (o salsa de pot)

Elaboració

Talleu els pebrots per la banda de la tija, netegeu-los per dins amb aigua freda i deixeu-los escórrer.

A continuació, fregiu les patates i la ceba en una paella.

Bateu els ous i mescleu-los amb les patates i la ceba.

Tot seguit, farciu els pebrots amb aquesta mescla i col·loqueu-los en una safata per ficar-los al forn uns 30 minuts a 180°C, fins que la truita estigui ben cuita.

Després, en una safata, escampeu una base de salsa de tomàquet i al damunt, els pebrots, o bé sencers o bé tallats a rodanxes més o menys al gust de cadascú.

Heu de servir-los calents.