

## Rap amb salsa d'ametlles

Ara feia dies que no penjava receptes de peix... Aquesta és molt senzilla i molt bona, cortesia de la mare ;-)  
Bon profit, culinaris!



**Racions:** 4

**Taula d'ingredients:**

4 cua rap  
1 ceba (de mida grossa)  
2 gra all  
4 tomàquet madur  
40 g ametlla torrada  
1 cullerada pebre vermell dolç  
julivert  
oli d'oliva  
aigua  
sal

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Pelar la ceba i tallar a trossos per ajudar el batedor a triturar-la. Posar-la en un pot amb els alls, el julivert, les ametlles i la sal. Triturar tot afegint una mica d'aigua si cal  
PAS 2 / Escalfar una cassola amb oli i afegir-hi la picada, els tomàquets ratllats i el pebre vermell. Sofregir a foc mig durant uns minuts, remenant de tant en tant, fins que el tomàquet estigui ben cuit

PAS 3 / Afegir l'aigua i arrencar el bull. Coure a foc lent durant deu minuts PAS 4 / Afegir el rap i coure cinc minuts més. Apagar el foc i deixar reposar uns minuts amb la cassola tapada per acabar de coure

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Car

**Classificació per dificultat:** Fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/rap-amb-salsa-dametlles>