

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>