



Rap amb raïm

Ingredients

6 cues de rap petites
10 grans de raïm
100 g farina
1 ceba
2 dents d'all
oli d'oliva verge
llor
1 galeta maria
1 bitxo
1/2 gotet de vi blanc
1/2 litre de brou de
peix
5 ametlles torrades
julivert
sal

Preparació

Salam les cues de rap, les enfarinam i les marcam a banda i banda en un recipient amb un poc d'oli d'oliva. Ho reservam.

Picam una dent d'all i el sofregim un poc. Tallam la ceba en daus molt petits i ho sofregim en la mateixa cassola; hi posem el llor, el bitxo, el rap i el vi i ho deixam reduir un poc. Tot seguit, hi afegim el brou de peix, el raïm i ho deixam coure uns 5 minuts.

Mentres, picam el julivert i una dent d'all junt amb les ametlles i la galeta maria. Ho afegim a la cassola i deixam coure 2 minuts més.

El plat estarà més concentrat si es menja al dia següent.

