

cruet de mussola (GASTR)

Elaboració: En paella fonda sofregim els alls, el clavell i el pebre que passarem al morter amb el julivert i ho picarem. Posem en la paella oli d'oliva cru i afegim la mussola tallada en trossos grans i la pebrera i la tomaca tallades en trosos menuts. Ho cubrim tot amb el vi blanc i un poc d'aigua i afegim el sofregit. Es cou tot en cru durant 1 hora a molt poc foc. Si no llevem la tapadoradora queda com fet al vapor. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1 mussola gran
- 1 pebrera verda
- creïlles novelles
- 1 tomaca madura
- 3 grans d'all
- 1 tros de pa dur
- 2 boletes de pebre negre
- julivert
- 1/2 got de vi blanc o de cervesa
- oli d'oliva, sempre

Temps de preparació: 1 hora i mitja.

Diccionari de
Benidorm