

molls amb tomaca (GASTR)

Elaboració: En paella fonda daurem un poc els molls. Els traïem i reservem. En el mateix oli sofregim lentament la tomaca ratllada durant 1/2 hora. Afegim els molls i tapem la paella. Deixem coure ara 1/2 hora més. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 4 molls molt frescos i grans
- 3 tomaques madures
- 1 ceba xicoteta
- oli d'oliva

Temps de preparació: 1:5 hores.

Diccionari de
Benidorm