pebrera talladeta (GASTR)

Elaboració: La nit anterior posem a remulla el sangatxo o tonyina de sorra, canviant-li l'aigua 3 vegades. En una cassola de ferro torrem la nyora, les ametles, els alls, el pa i la tomaca per a resevar en el morter i picar amb julivert. Daurem la carabassa, que haurem tallat a daus, sense llevar-li la pell i ben llavada. Afegim el sangatxo ben escorregut, i la pebrera, que haurem tallat en trossos xicotets. Sofregim lentament durant 1/2 hora fins que estiga al punt i incorporem la salsa del morter. Utilitzarem espàtula o cullera de fusta per anar movent els ingredients. Finalment, aboquem aigua solament per a cobrir-ho. Hi ha qui li posa algunes gotetes de licor o un poc de creïlla quan el plat es fa amb tonyina de sorra. Molta imaginació i poca sal.

Ingredients per a 4 persones

- 1/2 carabassa de nucs
- 2 pebreres verdes grans
- 1/4 de sangatxo o tonyina de sorra
- 4 ametles
- 1 tomaca madura
- 1 nyora
- 3 grans d'alls
- 1 tros de pa
- julivert
- oli d'oliva, sempre

Temps de preparació: 1 hora.

Diccionari de Benidorm