

raorets fregits (GASTR)

Elaboració: En una paella de mànec i fonda, fregim les pebreres senceres, sense llevar les llavors ni el peçó. Deuran quedar blanetes però mai refregitdes. Les traïem i reservem. En el mateix oli daurem els raorets, prèviament nets, però sense escatar.

Servim en font llarga, a una banda les pebreres i a l'altra els raorets i afegim l'oli, per mullar-hi.

El plat pot fer-se també amb el gerret de l'Illa, però, en tot cas, raoret o gerret són peixos deliciosos que

estan en perill d'extinció en les nostres aigües.

Ingredients per a 4 persones

- 10 raorets
- 6 pebreres verdes molt tendres
- 4 tallades de carabassa de nucs
- oli d'oliva

Temps de preparació: 1/2 hora.

Diccionari de
Benidorm