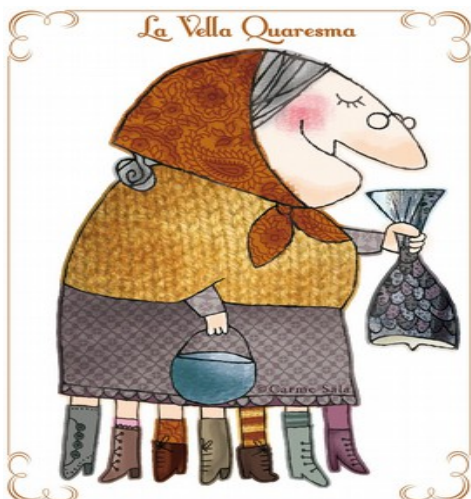


Bacallà amb Ou dur i panses

Ara que som en plena Quaresma us oferim un plat típic d'aquesta època.



La Quaresma per als cristians és una època de desdijuni, després dels excessos i la disbaixa pròpia de les festes de Carnaval, en la qual la gent abans menjava peix en comptes de carn perquè era més econòmic, és una època de preparació per a la Setmana Santa, en la qual es commemora la mort de Jesucrist.



Ingredients: (Per a 4 persones)

- 4 talls de bacallà
- panses i pinyons
- 4 ous durs
- 4 carxofes
- 1 ceba
- 1 tomàquet
- Vi blanc
- Aigua
- Sal

Preparació:

Arrebosem el bacallà amb farina i el fregim. L'oli que ha sobrat de fregir el bacallà el posem en una cassola apart.

Seguidament tallem la ceba i el tomàquet, i els posem a sofregir amb vi blanc. Pelem les carxofes i els en tallem le puntes i després el cor que el dividirem 6 trossos. A continuació els enfarinarem i els fregirem una mica. Finalment, els posarem a la cassola, amb les panses i els pinyons.

Quan s'escalfi hi afegirem aigua i després d'uns minuts hi posarem el bacallà i els ous durs. Anirem remenant la cassola perquè no s'enganxi i per finalitzar hi posarem una mica de sal.

I a menjar!



Esperem que ho disfruteu!