



RECETAS

OLIAIGUA AMB FIGUES

Ingredients per a 4-6 persones:

3 dents d'all
2 cebes
1/2 pebre vermell
1 pebre verd
10 tomàtiques
Oli d'oliva
Pa per sopes
Figues

Elaboració:

Posar dins un tià de terra o una cacerola un bon raig d'oli i sofregir els alls i quan estiguin un poc dauradets afegir la ceba. Quan estigui transparent, posar-hi els dos pebres, i coure-ho durant una hora. Afegir la tomàtiga tallada a trossos sense pell i coure-ho tot junt durant prop de dues hores més, a foc lent, per tal que quedi ben confitat. Tapar-ho d'aigua, i escalfar, sense que bulli (açò és molt important). Prèviament s'haurà anat posant sal al gust, preferiblement en les diferents parts de la cocció.

Convé que reposi un dia, és a dir, fer-ho el dia abans de menjar-ho. Quan es serveixi, posar les llesques de pa al fons del plat i posar-hi l'Oliaigua damunt. Es pot menjar amb figues, amb altres fruites (per exemple, meló) o amb patates fregides.