



ESCALIVADA



INGREDIENTS: *(Per 4 persones)*

- 1 albergínia
- 1 ceba
- 1 pebrot vermell
- 2 cullerades d'oli d'oliva 0.4
- sal i pebre
- 4 filets d'anxova



ELABORACIÓ:

1. Per començar en una safata de forn amb una mica d'oli, poseu-hi la ceba, el pebrot vermell i l'albergínia i deixeu-ho escalivar al forn a 200° C.
2. Passats uns 25 minuts, retireu el pebrot, mitja hora més tard, retireu la ceba. Tot seguit, peleu-los, talleu la ceba a trossos i el pebrot a tires.
3. Poseu-hi les rodanxes d'albergínia, els talls de pebrot i la ceba.
4. A sobre col·loquem les anxoves.
5. Amanirem amb oli, sal i pebre a gust.