

ESCALIVADA



Ingredients

- 2 pebrots vermells grans
- 2 o 3 pebrots verds grans
- 1 albergínia gran
- 1 carbassó gran
- 1 ceba gran



Elaboració

Primer de tot encén el forn a 180° perquè es vagi escalfant.

Segon, neteja amb aigua els pebrots i els seques, els obres per la branca i els hi treus les llavors sense trencar-los. Els reserves a sobre de la safata grossa del forn.

Tercer, neteja, també amb aigua, l'albergínia i el carbassó, els talles longitudinalment i els poses a la safata del forn junt amb els pebrots.

Quart, pela la ceba, la talles en quatre parts i vas traient les capes una per una. Les afegeixes a la safata.

Cinquè, ruixa tota la verdura amb un bon raig d'oli i l'entres al forn.

Pot tardar, aproximadament una hora o una hora i mitja, depèn de la quantitat de verdura.

És imprescindible que vagis donant la volta de tant en tant a la verdura perquè es faci per tots costats. Les verdures han de quedar ben toves i la pell dels pebrots fàcil de treure.

Has de tenir en compte que cal treure les verdures a mida que es vagin fent. Normalment aquest és l'ordre:

- la ceba
- l'albergínia
- el carbassó
- el pebrot verd
- el pebrot vermell

Quan treguis tota la verdura deixa-la refredar una mica. Després li treus la pell, la trenques a tires llargues i l'amaneixes amb sal, oli i un xic de vinagre. La presentes en una safata esmerant la presentació. Es pot menjar freda o calenta com a primer plat. És ideal per acompanyar carns a la planxa o a la brasa.