



Ingredients

- 1 pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- 1 carbassó
- 1 albergínia
- ceba
- ½ kg de tomàquet madur triturat
- oli d'oliva
- sal
- sucre



Elaboració

Primer de tot neteja i talla la verdura a trossos no gaire petits.

Col·loca l'albergínia i el carbassó en un escurridor amb un grapat de sal perquè "suï".

Mentrestant, posa dues o tres cullerades d'oli en una paella gran o una cassola, deixa que s'escalfi, i fregeix els pebrots remenant-los tot sovint.

Quan els pebrots s'hagin daurat una mica, fica-hi la ceba tallada i continua remenant amb el foc més baix fins que la ceba quedi transparent.

Ara, aboca el tomàquet i barreja bé. Posa-hi sal i un polsim de sucre.

Renta amb aigua l'albergínia i el carbassó per treure'n la sal i afegeix aquestes verdures a la paella. Remena-ho bé, posa una mica d'aigua, tapa-ho i deixa coure tot el conjunt al mínim.

Cal remenar la samfaina de tant en tant i vigilar que la salsa no es consumeixi. Per evitar-ho, vés afegint miquetes d'aigua cada vegada que obris la tapa.

Estarà a punt quan tota la verdura sigui ben tova i es mengi quasi xuclant. El truc és deixar que faci xup-xup durant ben bé una hora amb el foc al mínim.

Es menja calent.

Nota: Aquesta salsa serveix per acompanyar plats de carn, de peix, ous...