All i pebre d’anguila

Rendiment: 6 racions

Ingredients

Guisat

Anguila fresca — 1 kg

Creïlles — 1,2 kg

Caps d’all — 2 u.

Pebre roig dolç — 2 cullerades

Aigua — al gust

Oli d’oliva — al gust

Sal i pebre negre — al gust

Pa (opcional) — al gust

Passos

1. Fregix els grans d’2 u., partits per la meitat, en al gust a foc suau i reserva’ls a part. Si vols, fregix amb ells unes llesques de al gust.
2. Pela i renta les 1,2 kg, talla-les a trossos i tira-les a l’oli dels alls. Puja el foc i cou-les uns 5 minuts.
3. Afig el 2 cullerades, cobrix amb al gust i cou uns 20 minuts, fins que les creïlles estiguen blanes.
4. Pica en el morter els alls reservats, i el pa fregit si l’has usat, amb una miqueta de al gust.
5. Afig la pasta a la cassola junt amb l’1 kg trossejada. Cuina a foc mitjà de 10 a 15 minuts, segons la grandària dels trossos.
6. Rectifica de sal i pebre negre, apaga el foc i deixa reposar uns minuts.
7. Servix-lo acabat de fer, amb pa per a sucar.

Fonts

All i pebre (Real Academia de Gastronomía): https://realacademiadegastronomia.com/recetas/all-i-pebre/

Allipebre (Comunitat Valenciana, Mediterrani en acció): https://www.comunitatvalenciana.com/va/mediterrani-en-accio/allipebre

All i pebre (Consum, Entre nosotros): https://www.consum.es/va/entrenosotros/all-i-pebre/