



## Melva amb samfaina



### Ingredients per a 4 persones

- 1 melva a rodanxes
- 1 albergínia
- 2 tomàquets
- 1 ceba
- 1 pebrot verd
- 1 pebrot vermell
- Oli d'oliva verge
- Sal iodada
- Pebre negre molt
- Farina
- 2 fulles de llorer



### Elaboració

- Es renten els tomàquets, es rallen i es reserven.
- Es netegen l'albergínia i els pebrots, es tallen a daus petits i es guarden per separat.
- Es pela la ceba, es talla a daus ben petits i es reserva també.
- S'enfarinen les rodanxes de melva i, en una cassola amb un bon raig d'oli, es sofregeixen lleugerament i es deixen a part.
- A la mateixa cassola es posa a sofregir la ceba i quan hagi agafat una mica de color s'hi afegeixen l'albergínia i els pebrots.
- Passats uns minuts s'hi aboca el tomàquet ratllat, les fulles de llorer i un pessic de sal.
- Es remena i es deixa coure uns 15 minuts, vigilant que no quedi massa sec. Si cal, s'hi pot afegir una mica d'aigua.
- Quan la samfaina ja està gairebé del tot cuita, s'incorporen de nou a la cassola les rodanxes de melva i s'acaba de coure tot plegat durant 10 minuts més. Ja podem servir-la a taula!

