



Escalivada de verdures amb civils i romesco

Ingredients per quatre persones:

2 espàrrecs verds gegants
1 pebrot verd
1 tomàquet madur pelat i desgranat
1 pebrot vermell
1 ceba de Figueras
1 albergínia
carbassó
2 patates del bufet
4 sardines salades 48 h abans
8 cullerades de romesco
Pasta de full

Elaboració:

Saleu i banyeu amb oli les verdures i els bolets. Escaliveu-ho sobre brasa de carbó d'alzina, procurant que tot estigui al punt de cocció. Seguidament, quant tingueu totes les verdures escalivades, poseu a fer els civils (sardines salades 48 h abans) a la brasa fins que estiguin al punt.

Per fer la pasta de full, estireu la massa i talleu-la a rectangles. Després, poseu-la sobre una plata per anar al forn amb paper sulfuritzat i, a sobre, col·loqueu-hi el tomàquet prèviament amanit amb oli, sal i sucre. Poseu-ho al forn a 170° uns 15 minuts. Un cop estiguin una mica cuites, podeu girar-les del revés.

Presentació:

Poseu les verdures i els bolets ben posats sobre la pasta de full, tireu-hi una mica d'oli i una mica de romesco i, a sobre, poseu-hi els civils.