

LLUÇ AMB SALSA DE ROMANÍ

Per a 4 persones :

4 filets de lluç
1 ceba mitjana
1 culleradeta de pebre vermell
1 polsim de pebre negre
1 parell d'all
Julivert
Romaní
1 got de vi blanc o cava
1 tomàquet ratllat
1 got de llet
1 culleradeta de farina
Sal
Oli

Salar el lluç.

En una cassola de fang, fer un sofregit amb l'oli, la ceba ratllada i el pebre negre.

Afegir-hi l'all el julivert i el romaní. Quan estigui tot ben daurat, posar-hi el vi o cava i després el tomàquet ratllat i el pebre vermell.

Quan hagi reduït, afegir-hi el got de llet i la culleradeta de farina. Ajustar de sal i remenar fins obtenir una salsa fina.

Posar-hi el lluç i portar-ho al forn ja calent (200° C) i tenir-ho uns 20 minuts fins veure que el lluç està cuit.