

rebost

VEP!  
Com anam?

# Oliaigo

## INGREDIENTS:

- 1 ceba grossa
- 4 tomàtics de penjar
- 1 pebre verd
- 3 alls
- sucre
- sal
- oli
- aigua



## PROCEDIMENT:

- Per començar, pelarem i xaparem la ceba a julianes i els alls a làmines.
- Tot d'una, dins d'un tià amb una miconada d'oli, hi sofregirem la ceba i els alls amb un polsim de sal.
- Mentrestant, xaparem les tomàtiques i el pebre a daus.
- Quan la ceba sigui fluixa, serà el moment d'afegir les tomàtiques i el pebre al sofrit i de trempar-ho tot amb un pessic de sucre per tal de treure'n l'acidesa.
- Per últim, abocarem aigua -tap no tap- dins del tià, li donarem unes remenades al conjunt perquè s'incorporin bé tots els ingredients i aturarem el foc just abans que l'oliaigo trenqui el bull.
- Per escudellar, ficarem unes sopes en el fons de cada plat i, a sobre, servirem un cullerot i mig d'oliaigo per persona.
- Aquest plat el podem menjar durant tot l'any. A l'estiu és ideal acompanyat amb uns bocins de figa.
- Bon profit!