

SOPA DE RAP o peix de roca

	<u>pel fumet</u>
	el cap del rap + el fetge
	farina de galeta
	ceba
2	fulles de llorer
	tomàquet madur
	<u>per la picada</u>
	un tros del fetge del rap a talls i fregit
	ametlles
	avellanes
	pinyons
	un gra d'all
	julivert

- Fer un fumet amb el cap del rap + una part del fetge + cebes i tomàquet tallats a quarts + les fulles de llorer. Bullir 25 - 30 minuts com a màxim. Reservar.
- Fer un sofregit amb cebes ratllada + tomàquet ratllat.
- A part, sofregir un tros de fetge del rap
- Fer una picada amb el fetge fregit + ametlles + avellanes + pinyons + un gra d'all + julivert.
- Colar el fumet de peix.
- Posar a bullir de nou el fumet colat + el sofregit + la picada durant uns 15 minuts.
- Un cop hagi bullit el temps indicat, sense treure l'olla del foc, hi abocarem a poc a poc el pa ratllat mentre anem remenant perquè no se'ns agrumolli i ho deixarem bullir 5 minuts més.