

La marluça ai pòrris

Per 4

Un bòn quilò de pòrris

600g de marluça

Oli d'òuliva

Pebre

Gis de sau !



La velha, metre la marluça a dessalar dins fòrça d'aiga fresca.

Lo jorn :

Lavar lei pòrris e lei copar fin fin fin

Faire cuire la marluça dins d'aiga, mai fau pas la faire tròp cuire, senon serà seca.

Faire fondre lei pòrris dins una ola amé l'òli, a fuec doç, triar la marluça e l'esfullhar. La metre dins l'ola amé lei pòrris.

Metre de pebre : gis de sau, la marluça es pron saladada.

Faire cuire fin que semble una saussa cremosa.

Se manja caud.

E se n'en rèsta, es fòrça bòn gratinat sus de pan, o encara melhor sus una pasta a pizza.