

# FILET DE GALLINETA AL SAFRÀ

Ingredients: (per a 8 persones)

- 8 filets de gallineta (*Sebastes marinus*)
- 4 cebes
- 16 trumfes mitjanes
- 500 g de musclos
- 15 cl de vi blanc
- sal, pebre, cúrcuma
- safrà
- 150 g de farina
- all i oli

Pelar, rentar i tallar les trumfes a quarts.

Pelar, rentar i tallar finament les cebes.

Netejar els musclos i obrir-los amb una mica d'aigua i de vi blanc, colar el xuc dels musclos i reservar.

Sofregir les cebes fins que estiguin daurades.

En un plat, posar les cebes, les trumfes, el xuc dels musclos, el safrà, la cúrcuma, la sal (amb moderació) i el pebre. Tapar i posar al forn almenys 40 minuts.

Mentrestant, salpebrar i enfarinar els filets de gallineta. Fer daurar per cada costat i reservar.

Preparar l'all i l'oli.

Quan les trumfes estiguin cuites, afegir els filets de gallineta en el plat i tornar a posar al forn fins al moment servir.

Escalfar els musclos al vapor a poc a poc.

Serviu amb l'all i oli i els musclos.

