

55.- Pasta fullada farcida

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pasta%20fullada.html>

Aquesta recepta me la va passar la Glòria fa molt anys. La feia molt sovint quan les nenes eren petites i els hi agradava molt. Després, de cop i volta vaig deixar de fer-la però ara m'ha vingut de gust recuperar-la. Acompanyada d'una amanida, va molt bé per fer un sopar lleuger però gustós.

Ingredients per a 2 persones

½ poma Golden

2 tomàquets vermells

4 llesques de pernil dolç

125 g de formatge emmental

1 ou

Orenga

Un full de paper pel forn

Elaboració

Tallar la poma golden, els tomàquets i el formatge emmental en llesques ben primes. En una plata de forn de mida mitjana posar-hi el paper pel forn. Tallar la pasta de full per la meitat i estendre-la fins a la mida de la plata. Posar-la sobre el paper pel forn. Anar posant a sobre el tomàquet, el pernil dolç, la poma i finalment el formatge. Empolvora-ho amb una mica d'orenga.

Estendre l'altre meitat de la pasta de full fins a la mida de l'anterior i posar-la a sobre. Ajuntar les vores amb una forquilla. Batre l'ou i pintar tota la superfície de la pasta.

Escalfar el forn a uns 150°C, encenent la part de baix i el gratinador. Posar la plata al mig del forn i anar vigilant fins que es dauri. Va bastant de pressa. Servir-ho ben calent.