



## PÀ PILAR

### INGREDIENTS:

1 Pà de Pagès d'1k

Maionesa Hellmans

1 Ceba de Figures (dolça)

2 paquets de pernil o beicon a daus (al gust)

2 paquets de 4 formatges

1 cunya de formatge roquefort

### PREPARACIÓ:

Primer posar el forn a escalfar a 220 graus.

Per una banda talleu la part de d'alt del pà com si fos una tapa i treieu-li tota la molla,

Per altra banda: Peleu la ceba i talleu-la, cal que la talleu molt petita, i fiqueu-la a dins d'un bol.

Afegiu-li el beicon o el pernil, el roquefort, els quatre formatges, la maionesa i remeneu-lo tot.

Fiqueu tota la barretja dins del pà i poseu-li la tapa.

Emboliqueu el pà amb paper d'alumini tres cops (que no quedi cap tros de pà al descobert) i fiqueu-lo al forn durant dues hores.

Treieu el pa del forn i desemboliqueu-lo.

Poseu-lo en un plat gran plà i ja està llest per servir.

Consell pel comensal:

Aneu tallant el pà amb un Ganivet o a pessics i aneu agafant la barretja de dintre per mejar.

Es un plat molt senzill de fer i està boníssim.

