

Pastís de formatge

Els Països Catalans

Juan Hernández Carrillo

Ingredients

- 1 terrina de formatge Philadelphia o de semblant
- 3 ous
- 3 iogurts naturals de tipus grec
- 9 cullerades soperes de sucre
- 3 cullerades soperes de Maizena



Preparació

Poseu tots els ingredients en un bol i bateu-los. Després, aboqueu-los en un motlle untat de mantega.

Fiqueu-lo al forn prèviament escalfat a 180° durant 15 o 20 minuts i després 4 o 5 minuts al grill.

Traieu-lo del forn i deixeu-ho refredar.

Informacions culturals

El primer registre que fa esment del pastís de formatge ve des dels antics Jocs Olímpics grecs. Marcus Porcius Cato (o Cato el Vell) va escriure la recepta per a la seva preparació en un dels seus llibres de cuina romana anomenat *De Agri Cultura*.

I Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-de-Sant-Andreu-de-la-Barca/236099206454986>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SantAndreuB