



## Pasta brisa (pasta frola) L'Argentina

Rosa Perla Ruiz

### Ingredients

400 g de farina  
150 g de mantega  
2 ous  
100 g de sucre

### Farcit

400 g de codonyat  
100 cc de vi de porto



### Preparació

Col·loqueu en un bol la farina, el sucre i la mantega i barregeu-ho bé. Tot seguit afegiu-hi els ous d'un en un. Amasseu la pasta fins a obtenir una massa suau. Deixeu-ho refredar a la nevera i prepareu el farcit.

Poseu en una cassola el codonyat i afegiu-hi el vi de porto, escalfeu-ho i barregeu-ho fins que es formi un puré.

Estireu la massa i folreu una safata de 24 cm. Aboqueu el farcit sobre la massa, estireu-ne la restant, talleu-la a tires primes i col·loqueu-les sobre el farcit formant un enreixat.

Pinzelleu-la amb ou batut i cuineu-la al forn 40 minuts a 180°.

### II 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@cpl.cat](mailto:santandreubarca@cpl.cat)

Pàgines web: [www.cpl.cat](http://www.cpl.cat) i [www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller)

Facebook: <https://breu.cpl.cat/fbsab/>

Twitter: [https://twitter.com/SLC\\_SantAndreuB](https://twitter.com/SLC_SantAndreuB)

Blog: <http://blocs.cpl.cat/enganxat/>