

Pastila

Fatiha Taba

Marroc

Ingredients

500 g de calamars nets i pelats
500 g de gambes netes i pelades
500 g de lluç a filets
250 g de fideus xinesos
Sal
Pebre vermell dolç i picant
Cúrcuma
Coriandre
Julivert
2 grans d'all picats
1 llimona confitada a daus petits
1 paquet de pasta brisa
Mantega per untar les fulles i l'oli d'oliva



Preparació

Primer de tot talleu el lluç i els calamars a trossos. Poseu-ho a sofregir en una cassola amb oli d'oliva. Afegiu-hi les gambes i els alls picats i una cullerada de coriandre i julivert picat, sal, pebre vermell dolç i picant i la cúrcuma. Deixeu-ho coure lentament durant 20 minuts. Mentrestant, poseu els fideus xinesos en aigua calenta durant 5 minuts i escorreu-los bé i afegiu-los juntament amb la llimona confitada. Barregeu-ho tot i deixeu-ho refredar.

Enceneu el forn a 200° perquè s'escalfi, agafeu una safata rodona i unteu-la amb mantega, i els fulls també, perquè no s'enganxin. Col·loqueu un full al centre i cinc al voltant. Poseu-hi el farciment de peix amb els fulls del voltant i emboliqueu-ho tot fins que quedi tapat amb l'ajuda de l'ou batut, i al capdamunt poseu un altre full perquè quedi més bonic. Després fiqueu-ho al forn durant 35 minuts. Un cop fet, decoreu-ho amb rodanxes de llimona i julivert.

Bon profit!

IV Trobada Gastronòmica Intercultural

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

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

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/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>