

# Truita de l'Antoni

**Antoni Cabrera**

**Països Catalans**

## Ingredients

Ous  
Oli  
Sal  
Patates  
Ceba  
Carbassó  
Pebrot verd  
Pebrot vermell  
Albergínia  
Xampinyons



## Preparació

Agafeu una paella, afegiu-hi un raig d'oli. Fiqueu-hi totes les verdures ben menudes i fregiu-les.

En un bol, bateu-hi els ous i barregeu-ho tot i a la mateixa paella afegiu el contingut. Quan ja estigui feta per un cantó doneu-hi la volta. Quan estigui llesta, traieu-la del foc.

### V 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 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://www.facebook.com/SLC.SAB>

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

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