

Pasta de full salada

Castella i Lleó

Mari Carmen López

Ingredients (per a quatre persones)

2 fulls de pasta fullada
8 rodanxes de pit de gall dindi
8 talls de formatge
8 tires de pebrot de morro de bou
1 ou



Preparació

Escalfeu el forn a 200º, estireu la pasta fullada, fregiu el pit de gall dindi i deixeu-lo refredar.

Col·loqueu les rodanxes de gall dindi sobre la pasta fullada i damunt el formatge i les tires de pebrot de morro de bou.

Després, cobriu-ho amb una altra fulla de pasta de full i, una vegada fet això, punxeu-ho amb una forquilla. Bateu un ou i amb un pinzell pinteu la pasta i fiqueu-ho al forn fins que s'enrosseixi.

Bon profit!

VI 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/SLC.SAB>

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

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